給食業務取扱要領

1　総則

（１）病院給食は、医療行為の重要な一環であることを認識し、入院患者等の状況に応じて、次に掲げる事項に留意した適切な食事を提供し、その治癒又は病状回復の促進を図らなければならない。

ア　安心・安全でおいしい食事

イ　治療効果があがる食事

ウ　食べる人に楽しみを与える食事

エ　個々の状態に合わせた適切な栄養管理

（２）受注者はこの要領に定める事項に従って業務を行わなければならない。

2　献立

（１）受注者が給食する食種は、患者食栄養基準（岐阜市民病院栄養管理室保管）に基づいたものとする。

ア　一般食の中に、デイケア患者食及び外来透析患者食を含むものとする。

イ　特別食等について、医師から要望があった場合は、食種の導入や基準の見直しに伴う業務に協力すること。

ウ　栄養基準にない指示があった場合は、委託者の指導のもと別途対応すること。

（２）基本献立は、栄養基準に基づいて発注者で作成するものとし、受注者が諸事情により基本献立を変更する必要があるときは、事前に発注者と協議し、変更内容等について発注者に報告する。

（３）受注者の管理栄養士又は栄養士（以下、受注者栄養士という）は、発注者が作成した基本献立をもとに、季節、行事等を考慮した実施献立を指定する日までに作成し、発注者の承認を受ける。

（４）栄養基準や発注者の意図を十分理解し、画一的な献立にならないように配慮すること。

（５）祝日及び季節などの主要行事日には、行事食として季節に合った食事とメッセージカードを提供する。

また、患者サービス向上のため、手作りおやつ、リクエストメニュー等を定期的に実施する。

（６）出産祝い膳を提供する。

祝い膳に相応しい別献立とし、指定する食器に盛付け提供する。

（７）幼児食、学童食、妊産婦食及び分割食には、三食とは別に指定された時間に補食を付加するものとする。

（８）受注者は、新調理システムに適した嚥下食の開発等に協力する。

（９）新メニューの開発・実施については、発注者、受注者双方が積極的に協力して行い、患者給食の向上に努め、基本献立サイクルの拡充に協力する。

（１０）受注者栄養士は、使用する食品の成分値等のデータを給食部門システムに入力する。食品が変わった場合は、速やかに訂正し、献立に反映させること。

（１１）加工食品、冷凍食品、治療用特殊食品等を使用する場合は、食物アレルギーに対応するため原材料を確認し、給食部門システムの食品登録に禁止コメントを登録する。

（１２）食品コード、料理コード、主食コード等を作成、変更するときは発注者に報告すること。

（１３）給食部門システムの実施献立は選択メニューのタッチパネルと連動している。実際に即応した献立名にするなど整合性を保つこと。

（１４）材料調達等やむをえない事情により、実施献立の内容を変更する必要が生じた場合は、献立変更届を発注者へ提出する。部分的に変更せざるを得ない場合は、食種、病棟で区別するなど不具合のないように調整し、記録を一定期間保管すること。

３　個別対応

（１）食事オーダーで指示された特別指示及び禁止事項に対応すること。

　また、対応した内容を記録し、一定期間保管すること。

（２）食物アレルギーを有する患者に対し、除去食など適切な対応をすること。

（３）宗教上の理由による禁止食品の対応など、個別対応が必要なものは柔軟に対応すること。

（４）受注者栄養士は必要に応じ、患者への禁忌情報の聞き取りを行うこと。

（５）患者食の特別指示及びコメントについては、発注者と相談のうえ、毎食指示すること。

（６）病態により食欲不振及び低栄養等の患者に対し、栄養状態改善の目的で発注者が指示するときは、個別対応食を提供する。

（７）低栄養患者に対する献立変更や料理・食品の提供、嚥下・摂食困難患者

に対する料理形態（濃厚流動食を含む）の工夫など、治療上必要な要望には柔軟に対応すること。

４　選択メニューの実施

（１）選択メニューは常食・妊産婦食・学童食・エネルギーコントロール食・塩分制限食において毎日実施する。

（２）年末年始で材料の確保、食数の予測が困難な場合は、選択メニューを休止することができる。

（３）選択メニューは病棟設置のタッチパネルにて入力された情報を、オーダー取り込みにて食数集計する。

（４）選択メニューの選択種類及び対象食種の拡大、締め切り時間の短縮等、実施方法の改善やシステム向上に協力する。

５　食数管理

（１）受注者栄養士は、食事オーダーの締め切り時間に合わせ、オーダー取り込み、食数集計、禁止食品チェック、個別対応等を行い、厨房へ調理数を指示する。

（２）食事せん等は、栄養管理室で管理する。

（３）受注者栄養士は食事オーダーに関する病棟からの連絡、問い合わせに対応する。また、対応について発注者から報告を求められた場合は、指定された様式にて報告する。

（４）受注者栄養士は、毎食の締め切り後に概算食数を指定された様式で発注者に報告する。また、月末に確定食数の集計を指定された様式で発注者に報告する。

（５）オーダー締め切り後の緊急入院患者等に対し、所定の時間までは仮食を提供すること。

　仮食は、易消化食流動Ａ、易消化食３分粥、易消化食全粥、易消化食米飯とする。

（６）食事提供時間外に緊急で給食オーダーがあった場合は柔軟に対応し、できる限り指示された食種や軽食等を提供すること。

（７）食札は発注者が指定する様式で、毎食出力する。

　また、病棟からの仮食の連絡に対応し、朝食、昼食、夕食の仮食札を作成する。

（８）提供する食事には食札を毎食添付する。食札は、それぞれの特別指示等が分かりやすい措置を行い、誤配膳防止に努めること。
（９）給食配膳に関する帳票（配膳表等）を毎食出力する。

６　食材調達・保管業務

食材管理・保管管理については、厚生労働省「大量調理施設衛生管理マニュアル」（平成９年３月２４日付け衛食第８５号別添）に基づいた衛生的な管理を基本とする。

（１）食材の調達

ア　食品は品質、安全性に十分留意し選定する。新鮮かつ安全な食材の調達に努め、使用する食材について、事前に発注者に報告し同意を受けること。

また、選定にあたっては、価格のみでなく、病院給食の特性等を考慮し、おいしい食事が提供できるような食材にすること。

イ　給食材料は、献立及び入院患者数（予備食数含める）に基づき必要量を仕入れる。

ウ　非常事態に備え、複数の業者からの購入に配慮する。

エ　食材は、購入金額の８割以上は、岐阜市内に本社又は支店を有し、過去１０年以内に岐阜市内の病院に６か月以上継続して納入実績のある業者から購入する。

ただし、食材の産地における災害発生時等食材の入手が困難な場合は、発注者と協議のうえ、市内業者からの購入割合（金額ベース）の変更も認める。

オ　食材の納品は下処理の前日とする。

カ　食数の増加により、食材料の追加が必要になった場合は、必要な食材料を準備すること。

キ　魚介類は可能な限り国内で水揚げされたもの、鳥獣肉類は国産のものとし、献立に指定する大きさに切られた状態で納品する。

ク　青果物は原則岐阜県産とする。ただし、旬の時期以外や天候不順等により入手が困難な場合は県外産も認める。

ケ　米は岐阜県産とし、無洗米を使用する。古米は使用しないこと。

コ　予め使用する食品の種類、内容分析、産地等を把握し、発注者の指示があった時は書面にて報告する。

特に加工食品等については、成分表、原材料表（アレルギー情報を含む）並びに納入業者が定期的に実施する微生物検査及び理化学検査の結果を書面で提出させ、保管すること。

サ　冷凍食品及び調理済み食品を使用する場合は事前に発注者と協議し、使用食品及び理由等を書面にて報告する。

シ　基本献立に含まれるもの以外の濃厚流動食、栄養補助食品等については発注者が購入する。ただし、受注者は食品の管理等に協力すること。

ス　発注者から給食材料の品質について改善の要求があった場合は遅滞なく調査を行い、納入業者に対して改善の申し入れ、交換、変更等を行うこと。

セ　食材調達に伴う事務作業は受注者が行う。（給食部門システムへの入力等）

（２）検品及び検収

ア　給食材料の納品時に検品及び検収を行う。

イ　材料の検収時には、納品時間及び納品時の温度を確認し、記録する。

ウ　一部の生鮮食品（魚・肉・卵等）については、納品時に保存食を取り置きする。

エ　発注者も随時品質確認を行うことができるものとする。

（３）給食材料の保管・在庫管理・出納事務

ア　食材は温度、湿度及び衛生状態に十分注意し、保管する。

イ　栄養管理や監査等に対応できるよう、各種伝票の整理・保管をする。

ウ　受注者は食材の出納について記録する。

エ　毎月、給食材料の購入金額総額を発注者に報告するとともに、請求書及び明細書の写しを提出すること。

７　調理業務

調理作業については、ＨＡＣＣＰ（危害分析重要管理点）の考え方に基づく衛生管理手法を基本とする。

（１）下処理

ア　献立表に示された食材料及び量を遵守し、料理に合った切り方を工夫すること。

イ　生食する野菜・果物等の消毒及び切り分けは、提供当日に行うこと。

ウ　下処理は、生食で提供する食材を処理した後に、加熱調理用の食材を

処理すること。

エ　下処理等を行った食材料は、指定の場所に保存し、使用区分を明確に表示すること。

（２）調理

ア　調理は、献立表に示された食材料及び量を遵守し、味付けに留意するとともに、患者の食欲をそそるよう彩りや食感を大切にした調理をすること。

イ　新調理システムの調理工程は、原則クックチルとし、加熱、冷却、再加熱に関してＨＡＣＣＰのＴＴ（時間と温度）管理を計画的に行うものとする。また、仕上がりの状態において最善のものが提供できるよう、発注者と共に協議しながら常に創意工夫すること。

ウ　調理方法等については、食材やメニューに合わせて最適な方法を組み合わせ、必要に応じて、クックサーブ、クックチルなどの調理方式を使い分けること。また、その方法については発注者と協議すること。

エ　調理従事者は調理作業を合理的かつ科学的に行うため、新調理システムの調理機器等の機能性を十分に理解し、使用すること。

オ　加熱調理後は速やかに規定の温度まで冷却し、チルド庫で保管する。その際には使用日、食種等を明確に表示すること。

カ　個人対応食（嚥下食、アシスト食、アラカルト食を含む。）は、献立の指示に従って調理すること。

キ　食物アレルギーを有する患者の個別調理は、器具を別にするなど安全管理上万全の配慮を行うこと。

（３）盛付

ア　盛付は、献立表に基づき、再加熱に合わせて適正に行うこと。

イ　盛付作業中は、清潔な手袋、マスク、帽子、被服を着用し、衛生面に特に注意すること。

ウ　料理に合わせた食器を選び、分量は正確に、丁寧に盛り付けること。

エ　患者の食欲をそそるような盛付を行うこと。また、盛付技術についても常に工夫すること。

オ　食器及びトレイは使用に際して、正しく丁寧に扱い、破損、不足が生じた場合は直ちに病院ストックから補充を行い、業務に支障がないように管理し、報告すること。

カ　適正時間による盛付を行うこと。

キ　盛付は、食品の温度上昇を防ぐため速やかに行い、盛付後はチルド庫で保管すること。

ク　盛付作業の管理を、受注者管理栄養士又は調理師が行うこと。

ケ　トレイメイクはベルトコンベアにて行う。

コ　食札は、トレイに配置すること。

サ　盛付したトレイは移送台車にセットし、病棟配膳室へ移送するまでチルド庫にて保管すること。

（４）移送、再加熱

ア　再加熱カートは、各病棟配膳室に２台（西１０階については１台）設置されている。移送開始前にカート内をチルド状態にしておくこと。

イ　再加熱カートをチルド状態にするためにスイッチを入れる際は、庫内温度が３０℃以下になっていることを確認すること。

ウ　移送台車は、最終チェック終了後、各病棟配膳室の再加熱カートにセットし、所定の時間に再加熱が開始できるようにすること。

エ　再加熱カートによる再加熱をしない食事（個人対応食等）については、再加熱終了時間に合わせて厨房から病棟配膳室へ運搬し、移送台車にセットする。

（５）保存食

ア　保存食は、原材料及び調理済み食品を食品ごとに５０ｇ程度ずつ清潔な容器（ビニール袋等）に入れ、密封し、－２０℃以下で提供日から２週間以上保存すること。

イ　原材料食品（缶詰、乾物、マヨネーズ、ドレッシング、調味料を除く）は、特に、洗浄、殺菌等を行わず購入した状態で、調理済み食品は配膳後の状態で保存すること。

（６）その他

ア　調理業務は、下処理、調理、盛付の各部門において連携を密にし、最適な状態で食事が提供できるようにすること。

イ　よりおいしい食事を提供するための工夫、研究を常に心がけること。

ウ　調理検証、新メニューの試作に必要な食材料等については受注者において確保するものとする。

エ　発注者とともに検食を行い、その評価を給食に反映させること。

オ　検食は、患者給食として適当かどうかを評価するために、発注者の医師又は管理栄養士が行う。平日の朝食・土日祝日及び年末年始の検食は、

受注者栄養士が行うものとする。検食数は指示に従うものとし、検食簿に必要事項を記載すること。

カ　患者へ提供する前日に事前検食をし、適切に提供できるか確認、調整を行うこと。

キ　病院から改善を求められた場合は、速やかかつ適切に対応すること。

8　調乳業務

（１）調乳は、加熱調理室にて行う。

（２）調乳業務にあたっては、作業マニュアルを作成し衛生的に作業すること。

（３）調乳ビンは、スチームコンベクションオーブンにて滅菌し使用する。

（４）調乳に使用する器具は通常の調理用具とは別に区別し、全て滅菌したものを使用する。また、特に清潔を保持すること。

（５）安全かつ正確に調乳されているか、チェック体制をとること。

（６）調乳後は速やかに冷却し、配膳時間まで冷蔵庫で保管する。

（７）配膳病棟は中４階と中７階とし、１日２回、指定された時間に配膳する。

（８）緊急な乳児用ミルクのオーダーについては、柔軟に対応すること。

9　配膳

（１）適正な時間に安全に運搬・配膳が出来るよう人員を配置すること。

（２）配茶は病棟設置の給茶器を使用する。

（３）再加熱終了後はカート及びトレイが熱くなっているため、適温になったのを確認し病棟への配膳を行う。

（４）病室等への配膳業務

ア　朝、夕については、患者の手元までの配膳業務を行う。昼食については、病棟スタッフへ引き渡しを行う。

イ　発注者は病棟配膳表にて各患者の配膳場所（デイルーム又はベッドサイド）等を示し、受注者はその指示に従い配膳を行う。

ウ　適温提供のため、配膳は概ね１５分で終了すること。

エ　配膳に際し、箸やスプーンの取り置きなどの患者の要望は、可能な範囲で対応すること。

（５）幼児食、学童食、妊産婦食、分割食については、給食とは別に補食を指定した時間に病棟まで運搬する。

（６）濃厚流動食等は給食とは別に、病棟まで運搬する。

（７）医師検食用の食事を指示した場所に配膳する。
（８）配膳担当者は清潔な服装を着用し、接遇にも十分配慮すること。
（９）誤配膳のないように、病室や患者氏名を十分確認すること。また、状況に応じて病棟職員の指示に従うこと。
（１０）配膳時にトラブルが生じた場合は、必ず発注者に報告すること。
（１１）配膳終了後の移送台車は、病棟の所定の場所に設置し、下膳車として使用する。
（１２）病棟から厨房へ戻った際には、手洗いを徹底すること。

１０　下膳
（１）適正な時間に安全に運搬、下膳が出来るよう人員を配置すること。
（２）配膳から下膳までは概ね４５分の間を空けること。
（３）チェック表に記載のある患者の食事の残量をチェックすること。
（４）デイルーム、各病室から食事済のトレイ、食器を下膳し、移送台車にて食器洗浄室まで運搬する。
（５）厨房専用エレベータが１台のため、時間で区別するなどして、食事の移送と下膳が交差しないように配慮すること。
（６）患者の食事後、デイルームのテーブルの清掃を行う。
（７）下膳に際し、湯のみ・スプーン・コップ等の洗浄などの患者の要望は、可能な範囲で対応する。
（８）医師検食用の食事を下膳すること。
（９）各病棟配膳室の清掃を行うこと。
ア　配膳室内は常に清潔保持に努める。
イ　再加熱カート本体は、使用後に清掃、消毒を行う。
（１０）厨房専用エレベータ内の清掃を行うこと。
（１１）病棟から厨房へ戻った際には、手洗いを徹底すること。

１１　食器洗浄・消毒
（１）使用した食器及びトレイは、下膳後速やかに専用の自動洗浄機により洗浄する。必要に応じ、浸漬、予洗を行うこと。
（２）食器、トレイ等は丁寧に扱うこと。
（３）洗浄後の食器は所定の保管庫に入れ、消毒、保管を行う。
（４）食器の消毒保管は、設定温度や時間等を厳守すること。

（５）移送台車は配膳車と下膳車を兼ねているため、清掃には十分留意し、使用ごとに所定の場所で洗浄し、常に清潔に保つこと。
（６）残飯等は所定の場所に搬出すること。

１２　衛生管理

衛生管理のため、「大量調理施設衛生管理マニュアル」に示された衛生管理上の注意を厳守すること。

（１）給食業務従事者等の衛生

ア　常に身体、被服、履物、帽子、頭髪等は清潔にし、爪は常に短く切り、時計、指輪、ネックレス等アクセサリーは着けないこと。また、マニキュア、香りの強い化粧品等は使用しないこと。

イ　就業前、用便後、休息後、電話使用後、食品受領の立会及び手指が汚れた場合は、その都度それぞれの手指の洗浄・消毒を行うこと。控室は常に清潔に保つこと。

ウ　厨房で更衣、休息、放痰等の不潔行為をしないこと。

エ　調理作業中は、調理専用の作業衣、帽子、履物、ゴム前掛け等を使用し、作業に携わらないときは着用しないこと。

オ　調理作業には、下処理に使用するゴム前掛け等を着用のまま従事しないこと。

カ　調理作業上必要がある場合は、清潔な手袋を必ず着用し、マスクは常時着用すること。また、手袋は適切に使用すること。

キ　調理作業中は、原則として髪、鼻、口又は耳等に触れないこと。

ク　調理従事者等は、原則として給食者専用の便所を使用すること。

ケ　従事者用便所の清掃を毎日定期的に行うこと。

（２）食品の衛生

受注者は、食品の保存、調理、加工、配膳の過程を通じて、衛生的に取り扱うため、次の事項に留意しなければならない。

ア　食品庫に保管する食品は、必ず防虫及び防鼠上、完全な屋内施設に速やかに格納するとともに、その施設の温度、湿度等の保存の状況に留意し、腐敗予防を十分確認すること。

イ　生野菜、果物等は、次亜塩素酸ナトリウム溶液を用いて殺菌を行った後、十分な流水ですすぎ洗いをすること。

ウ　下処理又は調理後の食品は、床面や不潔な場所に置かないこと。

エ　調理した食品は、蓋をし、その取り扱いは清潔な箸、匙、杓子、その他衛生上適当な器具によって行うこと。

オ　冷蔵庫内、冷凍庫内、食品庫内の食品は、適切に管理すること。

カ　食品の腐敗又は変質を発見したとき及びその疑いがあるときは、速やかに現場責任者に申し出て、重大なことについては、発注者の指示を受けること。

キ　チルド食品の保存期間は最大５日間とする。ただし、発注者が定める時間を超えてチルド庫外に放置された食品については５日以内であっても破棄すること。

ク　加熱調理後の食品、チルド庫内の食品、再加熱後食事提供前の食品等発注者が指定する食品の中心温度は、発注者が定めた温度を厳守し、その都度確認して、記録すること。

ケ　加熱調理後、さらに調理をする食品（ミキサー食等）については、再調理後加熱殺菌を行い、速やかに冷却して保存する。その際には、調理日を明記すること。

コ　チルド保管された料理の安全性について、定期的に細菌検査を行うなどの検証調査を行うこと。

　また、食材や調理工程等に変更があった場合は、食品の衛生状態を確認するため、調理後やチルド保管後、再加熱後等の食品の細菌検査を行い、発注者に結果を報告すること。

（３）調理機器及び器具等の衛生

給食業務従事者は、次の事項に留意し、異常があった場合には発注者に報告し、指示に従うものとする。

ア　魚、肉、野菜、果物等の調理及び調理済食品に使用する包丁、まな板等の食品取扱器具は、各々その使用目的以外に使用してはならない。

イ　ふきん等は使用後洗浄し、清潔なものを使用すること。

ウ　包丁は、錆を生じないように研いでおくとともに、使用後、流水で洗浄し、のち保管庫にて消毒・乾燥させること。

エ　包丁は、調理用と下処理用に区別して使用すること。

オ　調理機器は、使用後、随時分解し、清掃に努め、プレート等刃物の取扱は包丁に準じて取り扱うこと。

カ　スチームコンベクションオーブン、ブラストチラー等は各機器に適切な衛生管理を行うこと。

キ　作業台、冷蔵庫及び冷凍庫の取手、フードカッター、フードスライサー、戸棚等厨房内については、使用後、アルコール噴霧を行い、衛生面の向上に努める。

ク　調理器具は、業務終了後十分洗浄し、消毒保管庫に収納して、消毒保管すること。

（４）給食施設及び設備品の衛生

給食業務従事者は、給食施設・設備品を衛生的に保つため、次の事項を遵守し、異常があった場合には発注者に報告し、指示に従うものとする。

ア　施設及び設備品は、清潔、整理、整頓に心掛け、特に衛生面に注意して使用するものとする。

イ　下処理室、加熱調理室、盛付室、食品庫等の調理業務関連区域は、作業終了後毎回清掃し、整理整頓し、清潔に保つこと。

ウ　洗浄室は、作業終了後毎回清掃し、乾燥状態にし、整理整頓し、清潔に保つこと。

エ　厨房内の天井、窓、壁、床を清潔にしておくこと。

オ　下処理室、加熱調理室、盛付室、洗浄室の床はドライ仕様であるため、清掃時以外は乾燥状態を保つように努めること。

カ　グリストラップは毎日清掃すること。

キ　シンク、作業台、排水溝は、汚物が滞留することのないよう、１日に１回は汚物を取り除き、清潔に保つこと。

ク　冷蔵庫、冷凍庫、チルド庫は、週に１回以上の庫内等の定期清掃日を設け、常に清潔に管理し、能力が十分に発揮できる状態を保ち、適切な温度管理を行うこと。

ケ　厨房内は清掃スケジュールを作成し、定期的に床、調理機器等の清掃を行うこと。また１ヶ月に１回、全体清掃を実施し、実施後必要事項を記載すること。

コ　手洗設備には、ブラシ、石鹸、消毒液等を確認、補充し、衛生に留意すること。

サ　米、乾物、漬物、調味料等の倉庫、食品棚等食品格納施設は、防虫及び防鼠上常に清潔にし、かつ塵埃、湿度等についても確認すること。

シ　床穴、鼠による破損、壁の剥離等、防鼠上不備が生じた場合は、直ちにその旨発注者に報告すること。

ス　給食調理に伴う廃棄物は、生ゴミ、生ゴミ以外、缶、ビン等に分別す

る。残飯、残菜については、速やかに生ゴミ処理機に投入し、塵芥は指定のビニール袋に入れ、塵芥置場に置くものとする。塵芥置場は、常に清潔に保つこと。

セ　倉庫内の物品等については、発注者の許可を得て適切に使用すること。

ソ　厨房内に関係者以外を立ち入らせたり、動物等を入れないこと。

なお、部外者の立ち入る必要が生じた場合は、発注者の許可を得て、履物を換え、調理従事者に準ずる服装で入室し、衛生に留意すること。

タ　発注者が行う害虫駆除等に、積極的に協力すること。

チ　厨房内、冷蔵庫、冷凍庫内にダンボールを持ち込まないこと。納品時には専用の容器に移し替えること。

ツ　使用水は、始業前及び作業終了後に色、濁り、臭い、異物、残留塩素濃度を毎日検査して記録すること。

テ　施設及び設備等の温度はシステム管理とし、毎日定時に温度確認をする。ただし異常発生通知があった場合はただちに現場及び機器等を確認し、適切に対応すること。

（５）その他衛生管理

日常点検表等は管理事項に沿い、衛生管理に努め、必要事項を記入し保管すること。

（６）納入業者に対する衛生管理の指示

ア　納入業者に対しては、食材の取り扱い及び搬入は衛生的に行うよう常に指導すること。

イ　納入の際は、必ず手指の消毒を行わせ、食品庫や冷蔵庫等には立ち入らせないこと。

ウ　給食材料納入業者には、月に１回（生鮮食品納入業者については６月から９月までは月２回）検便検査の結果を求めること。

１３　施設及び設備管理

（１）使用施設及び設備品並びに調理用具は、その取扱説明書を使用者に周知徹底し、善良なる管理者の注意をもって使用し、故障、事故等が発生しないよう保守管理に努めること。

（２）ブラストチラーの使用時間は、原則として午前８時３０分から午後７時とする。その他の調理機器の使用時間も、騒音による近隣の迷惑にならないよう、極力稼働時間を集約すること。

（３）使用施設及び設備等並びに調理用具等は、不具合がないか常に点検し、異常を発見した場合は速やかに報告し、発注者の指示に従うこと。

　また、機器のカートリッジ交換やクエン酸洗浄などの簡易な保守業務に協力すること。

（４）調理用機器の故障により業務の進行が遅延することがないよう、あらかじめメンテナンス業社の連絡一覧表を常備しておくこと。

（５）発注者は、受注者側の故意又は過失により施設、設備品、調理器具等に故障、破損等が発生したときは、受注者に修理費等の請求をすることができる。

（６）退室時の電気、水道、エアコン及び戸締まりの点検等の確認を行うこと。

（７）給食施設には原則として部外者及び業務に関係のないものは立ち入らせないこと。

１４　喫食調査

（１）喫食調査等は、発注者、受注者双方が協力して行い、患者給食の向上に努めること。

（２）調査結果を受けて献立作成・調理業務に反映させること。

１５　安全管理対策

（１）異物混入、誤配膳等の事故防止に努めること。

（２）受注者が検品、調理等給食業務中に異物混入等の異常なことを発見した場合には、速やかに対応し改善策を講じ、速やかに発注者に報告するものとする。重大なる場合には、事前に発注者に連絡し、指示を受けて給食業務を進めるものとする。また、患者への給食として不適格と判断された場合は、直ちに代替の調理を行い給食するものとする。

（３）万が一事故が発生した場合には、直ちに発注者へ報告するとともに、速やかに最善の処置がとれるような体制とすること。

（４）事故の状況に応じ、インシデントレポートを提出し、再発防止に努めること。

１６　その他

（１）給食業務を管理する部門システムは、病院所有のものを使用すること。
（現時点で、京セラ丸善メディックダイエットを使用。）

（２）各部門において、作業ごとの重点ポイントを設定し、チェックリストを作成すること。
（３）各種点検表及び記録簿等は所定の場所に保管すること。
（４）給食業務日誌等により、毎食の実施内容を報告すること。
（５）必要に応じて、給食業務に関する報告書を発注者に提出すること。

患者食栄養基準

岐阜市民病院

栄養管理室

一般治療食栄養基準早見表

一 般 治 療 食 基 準

食種	エネルギー (kcal)	蛋白質 (g)	脂質 (g)	炭水化物 (g)	塩分	主食等	備考
常食	1000	50	20	165	9g以下	米飯80g	エネルギー摂取量を性別、年齢、身長、体重、生活活動強度から設定し、食事オーダーを行う。
	1200	55	30	180	9g以下	米飯100g	参考（身体活動レベルⅠ）
	1400	60	35	220	9g以下	米飯130g	18～29歳男性：2,250kcal
	1600	65	40	250	9g以下	米飯170g	30～69歳男性：2,300～2,100kcal
	1800	70	45	290	9g以下	米飯180g	70歳以上男性：1,850kcal
	2000	75	50	310	9g以下	米飯200g	18～29歳女性：1,700kcal
	2200	80	55	355	9g以下	米飯230g	30～69歳女性：1,750～1,650kcal
	2400	80	60	385	9g以下	米飯270g	

食種	エネルギー (kcal)	蛋白質 (g)	脂質 (g)	炭水化物 (g)	塩分	主食等	備考
妊産婦食	個人に応じた適正エネルギー等を選択（常食と同様）						15時におやつ・夕食に付加食

食種	エネルギー (kcal)	蛋白質 (g)	脂質 (g)	炭水化物 (g)	塩分	主食等	備考
学童食	1900	65	55	285	9g以下	米飯180g	6～12歳対象

食種	エネルギー (kcal)	蛋白質 (g)	脂質 (g)	炭水化物 (g)	塩分	主食等	備考
前期幼児食	900	35	25	135	9g以下	米飯80g	1～2歳対象
後期幼児食	1200	40	35	180	9g以下	米飯100g	3～5歳対象

食種	エネルギー (kcal)	蛋白質 (g)	脂質 (g)	炭水化物 (g)	塩分	主食等	備考
ミキサー食	1000	40	25	145	9g以下	3分～全粥	主食はミキサーにかけない状態でも提供できます（要連絡）。
ミキサー食	1350	55	40	190	9g以下	5分～全粥	追加のとろみが必要な場合は、とろみ剤のオーダーをお願いします。
ミキサー食	1600	65	35	250	9g以下	7分～全粥	

食種	エネルギー (kcal)	蛋白質 (g)	脂質 (g)	炭水化物 (g)	塩分	主食等	備考
易消化食流動A	430	6	1	103	4		術前用（おもゆ等サラサラな液体）
易消化食流動B	730	20	15	130	3		術後用（ポタージュ等濃度がある液体）
易消化食3分粥	1000	40	25	145	9g以下	３分粥	術後食 ※胃潰瘍食は特別食加
易消化食5分粥	1350	55	40	190	9g以下	５分粥	潰瘍食
易消化食7分粥	1500	60	30	250	9g以下	７分粥	潰瘍性大腸炎緩解期
易消化食全粥	1700	65	30	290	9g以下	全粥	
易消化食米飯	1850	70	35	320	9g以下	米飯	

食種	エネルギー (kcal)	蛋白質 (g)	脂質 (g)	炭水化物 (g)	塩分	主食等	備考
離乳食前期	100	4	1	20	0.5	ライス粥	7～8ヶ月対象
離乳食中期	350	15	6	60	2.5	７分粥	9～11ヶ月対象
離乳食後期	600	20	10	110	3	全粥	12～15ヶ月対象

食種	エネルギー (kcal)	蛋白質 (g)	脂質 (g)	炭水化物 (g)	塩分	主食等	備考
一般治療乳							
低出生体重児用ミルク							

食種	エネルギー (kcal)	蛋白質 (g)	脂質 (g)	炭水化物 (g)	塩分	主食等	備考
嚥下評価食	49	0	0	12.3	0	ｴﾝｹﾞﾘｰﾄﾞのみ	評価食。濃厚流動と併用
嚥下A	430～490	9～13	5	95	5	重湯ゼリー	濃厚流動と併用
嚥下B	1100～1300	35～50	40	180	8	全粥ゼリー	
嚥下C	1400～1600	45～60	40	210	8	つぶし粥	
嚥下移行食	1500～1600	55～60	40	250	9	全粥・軟飯	

常食エネルギーコントロール食

○ 常食エネルギーコントロール食の定義

常食エネルギーコントロール食とは、内科的な疾患がないか、もしくは軽度であり、食事制限の必要でない患者さんに提供されるお食事です。エネルギー別にご用意しておりますので、適切なエネルギー量を選択してください。料理の硬さや味付けには制限を持ちません。

○ エネルギー必要量の算出方法

エネルギー必要量は患者の病状，身体計測結果，安静度，性別，年齢などによって異なるので、個別に計算しなければなりません。

(1) 基礎代謝量(BEE)に活動係数とストレス係数を乗じてエネルギー必要量を算出する方法

①基礎代謝量の算出方法

a.　Harris－Benedict計算式

男性＝66.5＋13.75×体重(kg)＋5.0×身長(cm)－6.78×年齢(歳)
女性＝665.1＋9.56×体重(kg)＋1.85×身長(cm)－4.86×年齢(歳)

b.　日本人のための簡易式による基礎代謝量の算出

男性＝14.1×体重(kg)＋620
女性＝10.8×体重(kg)＋620

②活動係数

状態	係数
寝たきり	1.0～1.1
ベッド上で安静	1.2
ベッド以外でも活動	1.3

③ストレス係数

状態	係数	適応例
術後3日間(軽度)	1.2	胆嚢・総胆管切除，乳房切除
術後3日間(中等度)	1.4	胃亜全摘，大腸切除
術後3日間(高度)	1.6	胃全摘，胆管切除
術後3日間(超高度)	1.8	膵頭十二指腸切除，肝切除，食道切除
肝移植	1.2	
臓器障害	1.2	一臓器につき0.2増加
4臓器以上	2	
骨髄障害	0.8～0.9	
アルコール依存症	0.85～0.9	
骨折	1.35	
筋肉外傷	1.25～1.5	
頭部損傷	1.6	
複合外傷	1.5～1.7	
ステロイド剤使用	1.6～1.7	
褥瘡	1.2～1.6	
感染症・軽度	1.2～1.5	
感染症・重度	1.5～1.8	
熱傷・体表面積～20%	1.0～1.5	
熱傷・体表面積21～40%	1.5～1.85	
熱傷・体表面積41～100%	1.85～2.05	
がん	1.1～0.3	
発熱(37℃)	1.2	1℃上昇ごとに0.2増加

(2) 標準体重に安静度別エネルギー必要量を乗じて算出する方法

①標準体重の算出方法

標準体重(kg)＝身長(m)×身長(m)×22

②安静度別の体重1kg当たりのエネルギー量

安静度1(ベッド上安静):20～25kcal／kg
安静度2(ベッド上臥床):25～30kcal／kg
安静度3(歩行可):30～35kcal／kg

○ 主食別成分値の変化

食種名	基本主食	熱量kcal	蛋白質g	脂質g	炭水化物g	塩分g
常食	米飯	800～2400	50～80	20～60	105～385	9
	軟飯	800～2240	50～80	20～55	105～355	9
	全粥	800～1520	50～65	20～35	105～240	9
	7分粥	800～1200	50～55	20～30	105～180	9

一般食及びエネルギーコントロール食の食事形態による栄養成分適用の可否

食種名		エネルギー	たんぱく質	脂質	炭水化物	米飯	軟飯	全粥	7分粥	5分粥	3分粥	流動
常食	EC食	kcal	g	g	g							
	E－8	800	50	20	105	○	○	○	○	○	×	×
	E－12	960	50	20	150	○	○	○	○	○	×	×
1000	E－13	1040	50	20	165	○	○	○	○	×	×	×
	E－14	1120	55	25	170	○	○	○	○	×	×	×
1200	E－15	1200	55	30	180	○	○	○	○	×	×	×
	E－16	1280	60	35	200	○	○	○	×	×	×	×
	E－17	1360	60	35	210	○	○	○	×	×	×	×
1400	E－18	1440	60	35	220	○	○	○	×	×	×	×
	E－19	1520	65	35	240	○	○	○	×	×	×	×
1600	E－20	1600	65	40	250	○	○	×	×	×	×	×
	E－21	1680	65	40	270	○	○	×	×	×	×	×
	E－22	1760	70	45	270	○	○	×	×	×	×	×
1800	E－23	1840	70	45	290	○	○	×	×	×	×	×
	E－24	1920	75	50	290	○	○	×	×	×	×	×
2000	E－25	2000	75	50	310	○	○	×	×	×	×	×
	E－26	2080	75	50	330	○	○	×	×	×	×	×
	E－27	2160	80	55	340	○	○	×	×	×	×	×
2200	E－28	2240	80	55	355	○	○	×	×	×	×	×
	E－29	2320	80	60	365	○	×	×	×	×	×	×
2400	E－30	2400	80	60	385	○	×	×	×	×	×	×

食事形態による適用の可否　　○－可　　×－否

＊適用否（×）の食事は主食量が多くなりすぎて、食べきれないことが理由となる。

＊適用否（×）の食事が必要な場合は、医師が栄養士に問い合わせ、個別対応の栄養基準を作成し、献立についても個別対応とする。

＊適用可（○）の食事は、主食量の変更により対応ができる。

易消化食（米飯・全粥・７分粥）

○ 易消化食(全粥，七分粥)の定義

刺激が少なく、消化しやすい食事です。一般食のおかずでは摂食に無理があり、やわらかく刺激が少ない食事が必要なときに、オーダーしてください。胃潰瘍，十二指腸潰瘍などの疾患に適応します。

○ 主食別成分値の変化

食種名	基本主食	熱量kcal	蛋白質g	脂質g	炭水化物g	塩分g
易消化米飯	米飯	1850	70	35	320	9g以下
易消化全粥	全粥	1600	65	35	250	9g以下
易消化七分	7分粥	1450	60	35	220	9g以下

○ 主食･副食詳細基準

主食	米飯･全粥･7分粥･パン･うどん･そうめん
副食	刺激の少なく、胃内停留時間が短く胃に負担の少ない食物
調理法	煮る･蒸す･炒め煮･和える等
フルーツ	刺激の強い生のフルーツは提供しません。主にフルーツ缶を提供します。
その他	味付けは薄めです。熱すぎるもの，冷たすぎるものは出ません。
オーダリング	基本塩分量は9gです。

○ 使用食材詳細基準

	使用する食品	少量使用するもの	避ける食品
穀類	米飯･全粥･7分粥･パン･うどん･そうめん		
芋類	じゃが芋･里芋･大和芋･さつま芋		こんにゃく
砂糖類	すべて		
菓子類	プリン･ババロア･ゼリー･水羊羹		ケーキ･甘すぎる和菓子･スナック菓子
油脂類	バター	植物油	ラード
種実類	なし	すり胡麻･ピーナッツ粉	粒状のもの全般
豆類	豆腐･味噌･高野豆腐･きなこ	煮豆･油揚げ(湯通し)･生揚げ(湯通し)	大豆･小豆
魚介類	脂質の少ない魚･はんぺん	脂質の多い魚･かに･えび	いか･たこ･貝類･干物･佃煮･魚卵･さつまあげ
肉類	脂肪の少ない部位(むね･ヒレ･もも･ささみ)	ハム	脂肪の多い部位･ソーセージ･脂身･燻製
卵類	ポーチドエッグ･卵豆腐･スクランブルエッグ･茶碗蒸し･卵焼き･オムレツ	ゆで卵	
乳類	牛乳･ヨーグルト･脱脂粉乳	チーズ	生クリーム
野菜類	軟らかく煮た野菜全般		香りの強い野菜(ニラ，セロリ等)･繊維の多い野菜(ごぼう，たけのこ等)･漬け物
果実類	バナナ･缶詰		柑橘類･柿･パイン･ぶどう等
嗜好飲料			アルコール飲料･カフェイン飲料･炭酸飲料
調味料	醤油･塩･みりん･めんつゆ･風味調味料		香辛料(こしょう，唐辛子，わさび等)

易消化食（５分粥）

○ 易消化食(5分粥)の定義

刺激が少なく、消化しやすい食事です。一般食のおかずでは摂食に無理があり、やわらかく刺激が少ない食事が必要なときに、オーダーしてください。胃潰瘍，十二指腸潰瘍の疾患に適応します。

○ 主食別成分値の変化

食種名	基本主食	熱量kcal	蛋白質g	脂質g	炭水化物g	塩分g
易消化5分粥	5分粥	1350	55	40	190	9g以下

○ 主食･副食詳細基準

主食	5分粥･うどん･そうめん
副食	刺激の少なく、胃内停留時間が短く胃に負担の少ない食物
調理法	煮る･蒸す･炒め煮･和える等
フルーツ	刺激の強い生のフルーツは提供しません。主にフルーツ缶を提供します。
その他	味付けは薄めです。熱すぎるもの，冷たすぎるものは出ません。
オーダリング	基本塩分量は9gです。

○ 使用食材詳細基準

	使用する食品	少量使用するもの	避ける食品
穀類	5分粥･うどん･そうめん		
芋類	じゃが芋･里芋･大和芋･さつま芋		こんにゃく
砂糖類	すべて		
菓子類	プリン･ババロア･ゼリー･水羊羹		ケーキ･甘すぎる和菓子･スナック菓子
油脂類	バター	植物油	ラード
種実類	なし	すり胡麻･ピーナッツ粉	粒状のもの全般
豆類	豆腐･味噌･高野豆腐･きなこ		煮豆･油揚げ(湯通し)･生揚げ(湯通し)･大豆･小豆
魚介類	脂質の少ない魚･はんぺん	かに缶	脂質の多い魚･えび･いか･たこ･貝類･干物･佃煮･魚卵･さつまあげ
肉類	脂肪の少ない部位(むね･ヒレ･もも･ささみ)		脂肪の多い部位･ハム･ソーセージ･脂身･燻製
卵類	ポーチドエッグ･卵豆腐･スクランブルエッグ･茶碗蒸し･卵焼き･オムレツ	ゆで卵	
乳類	牛乳･ヨーグルト･脱脂粉乳	チーズ	生クリーム
野菜類	軟らかく煮た野菜全般		香りの強い野菜(ニラ，セロリ等)･繊維の多い野菜(ごぼう，たけのこ等)･漬け物
果実類	バナナ･缶詰		柑橘類･柿･パイン･ぶどう等
嗜好飲料			アルコール飲料･カフェイン飲料･炭酸飲料
調味料	醤油･塩･みりん･めんつゆ･風味調味料		香辛料(こしょう，唐辛子，わさび等)

易消化食（３分粥）

○ 易消化食(3分粥)の定義

刺激が少なく、消化しやすい食事です。一般食のおかずでは摂食に無理があり、やわらかく刺激が少ない食事が必要なときに、オーダーしてください。副菜については、基本的にきざみ食になります。

○ 主食別成分値の変化

食種名	基本主食	熱量kcal	蛋白質g	脂質g	炭水化物g	塩分g
易消化3分粥	3分粥	1000	40	25	145	9g以下

○ 主食・副食詳細基準

主食	三分粥・うどん・そうめん
副食	刺激の少なく、胃内停留時間が短く胃に負担の少ない食物
調理法	煮る・蒸す・炒め煮・和える等
フルーツ	刺激の強い生のフルーツは提供しません。主にフルーツ缶を提供します。
その他	味付けは薄めです。熱すぎるもの，冷たすぎるものは出ません。
オーダリング	基本塩分量は9gです。

○ 使用食材詳細基準

	使用する食品	少量使用するもの	避ける食品
穀類	三分粥・うどん・そうめん		
芋類	じゃが芋・里芋・大和芋		さつま芋・こんにゃく
砂糖類	すべて		
菓子類	プリン・ババロア・ゼリー・水羊羹		ケーキ・甘すぎる和菓子・スナック菓子
油脂類		植物油・バター	ラード
種実類			粒状・粉状全般
豆類	豆腐・味噌・高野豆腐・きなこ		煮豆・油揚げ(湯通し)・生揚げ(湯通し)・大豆・小豆
魚介類	脂質の少ない魚・はんぺん	かに缶	脂質の多い魚・えび・いか・たこ・貝類・干物・佃煮・魚卵・さつまあげ
肉類	脂肪の少ないひき肉		脂肪の多い部位・ハム・ソーセージ・脂身・燻製
卵類	ポーチドエッグ・卵豆腐・スクランブルエッグ・茶碗蒸し		
乳類	ヨーグルト・脱脂粉乳・乳飲料	牛乳	生クリーム
野菜類	軟らかく煮た野菜全般		香りの強い野菜(ニラ，セロリ等)・繊維の多い野菜(ごぼう，たけのこ等)・漬け物
果実類	缶詰		柑橘類・柿・パイン・ぶどう等
嗜好飲料	りんごジュース		アルコール飲料・カフェイン飲料・炭酸飲料
調味料	醤油・塩・みりん・めんつゆ・風味調味料		香辛料(こしょう，唐辛子，わさび等)

易消化食（流動Ａ・流動Ｂ）

○ **流動Aの定義**

固形物を除いた消化吸収がよく、刺激の少ない液状の食事です。くず湯、重湯の糖質食品を主体に、酸味の少ない果汁，野菜スープを提供します。

○ **流動Aの目的**

水分補給がおもな目的です。

○ **料理別成分値の変化**

食種名	基本主食	熱量kcal	蛋白質g	脂質g	炭水化物g	水分g	塩分g
流動A	重湯	32	0.5	0	7.1	100	0.0
	くず湯	65	0	0	16.5	100	0.0
	すまし汁	10	0.5	0	2.2	100	1.1
	みそ汁	15	2.3	0.4	1.8	100	1.0
	野菜スープ	37	0.9	0.1	8.8	100	1.0
	りんごジュース	81	0.3	0.2	21.9	100	0.0

○ **流動Bの定義**

流動Aの食事に、牛乳,卵黄,バター等の食品を増やし、野菜をうらごしたポタージュ等も提供します。

○ **流動Bの目的**

流動Aよりは栄養価が高い食事ですが、基本的には水分補給がおもな目的で、栄養価は低くなります。したがって、流動食の使用期間はできるかぎり短期間とし、病状の回復とともに軟食から一般食へと進めてください。

○ **料理別成分値の変化**

食種名	基本主食	熱量kcal	蛋白質g	脂質g	炭水化物g	水分g	塩分g
	コーンポタージュ	104	3.4	5.6	9.8	150	0.8
	かぼちゃポタージュ	207	5.2	10.5	23.2	150	0.6
	野菜ポタージュ	69	2.9	0.2	16.1	150	0.8
	フルーツジュース	81	0.3	0.2	21.9	150	0.0
	フレーバー牛乳	153	6.6	7.6	14.6	150	0.2

ミキサー食

○ **ミキサー食の定義**

エネルギーごとに区分けしてミキサー食を提供します。基本的に主食もミキサーにかけてありますが、主食はミキサーにかける必要がない場合は連絡をください。

○ **主食別成分値の変化**

食種名	基本主食	熱量kcal	蛋白質g	脂質g	炭水化物g	塩分g
ミキサーE10	3分～全粥	1100	40	25	145	9g以下
ミキサーE12	5分～全粥	1350	55	40	190	9g以下
ミキサーE14	7分～全粥	1600	65	35	250	9g以下

嚥下評価食

○ 嚥下評価食の定義

嚥下の評価をするための食事です。原則1回だけのオーダーになります。

○ 栄養価（1個分78g）

食種名	基本主食	熱量kcal	蛋白質g	脂質g	炭水化物g	水分g
嚥下評価食	なし	49	0	0	12.3	65.5

○ 主食・副食詳細基準

提供料理	市販ゼリー（エンゲリード）
特　　徴	スライス法で咽頭部を重みでスムーズに通過するもの。（ざらつき・付着はまったくない）
食　　事	嚥下判定時に提供します。

嚥下Ａ食

○ 嚥下A食の定義

嚥下訓練のための第一段階です。すべてゼラチンやとろみ剤で固形化（ゼリー状）してあります。

○ 栄養価

食種名	基本主食	熱量kcal	蛋白質g	脂質g	炭水化物g	水分g	塩分g
嚥下A	重湯ゼリー	430～490	9～13	5	95	1150	4.5

○ 主食・副食詳細基準

提供料理	重湯ゼリー・お茶ゼリー・かぼちゃゼリー・さつまいもゼリー・りんごゼリー・グレープゼリーなど
特　　徴	スライス法でべたつき，ざらつきがなく、粘膜にくっつきにくいゼリー
食　　事	毎食4品提供します。毎食重湯ゼリーには、鯛味噌，のり佃煮，ねり梅が付きます。

嚥下Ｂ食

○ 嚥下B食の定義

ゼリー食が基本の食事で、嚥下A食からのステップアップになります。

○ 栄養価

食種名	基本主食	熱量kcal	蛋白質g	脂質g	炭水化物g	水分g	塩分g
嚥下B食	5分粥ゼリー	1100～1300	35～50	40	180	1000～1200	8

○ 主食・副食詳細基準

提供料理	主食は5分粥ゼリーとパン粥ゼリーで、主菜として肉・魚・卵・豆腐料理を提供します。
特　　徴	ゼラチン寄せが中心。嚥下A食に比べて、ざらつきやべたつきがあり。
食　　事	毎食5品提供します。毎食主食には鯛味噌，のり佃煮，ねり梅が付きます。

嚥下C食

○ 嚥下C食の定義

ゼリー食にペースト状のおかずが加わった食事で、嚥下B食からのステップアップになります。

○ 栄養価

食種名	基本主食	熱量kcal	蛋白質g	脂質g	炭水化物g	水分g	塩分g
嚥下C食	つぶし粥	1400～1600	45～60	40	210	1000～1200	8

○ 主食・副食調理基準

提供料理	主食はつぶし粥とパン粥で、主菜として肉・魚・卵・豆腐料理を提供します。
特　　徴	舌で押しつぶせるかたさで、舌で押した時、食塊形成しやすい。水分にはとろみがついている。
食　　事	毎食5品提供します。とろみのついた汁物が毎食朝食に付きます。

嚥下訓練移行食

○ 嚥下訓練移行食の定義

嚥下訓練食の最終段階になります。咀嚼力が弱くても歯を用いて容易に咀嚼できる大きさと軟らかさの食事です。

○ 栄養価

食種名	基本主食	熱量kcal	蛋白質g	脂質g	炭水化物g	水分g	塩分g
嚥下訓練移行食	全粥・軟飯	1500～1600	55～60	40	250	850～900	9

○ 主食・副食詳細基準

提供料理	主食は全粥・軟飯。朝食は汁物が付きます。主菜・副菜・お浸し・果物が提供されます。
特　　徴	野菜の煮物は基本、1㎝角程度にカットして軟らかく煮てあります。食塊形成しやすく滑りをよくするため、水分にとろみをつけたり、あんをかけてあります。咀嚼しやすい食品であれば、そのまま提供します。
食　　事	朝・昼・夕食とも5品提供します。(朝は汁物と牛乳を含みます)

前期幼児食（１～２才）

○ 前期幼児食の定義

咀嚼機能，消化・吸収機能などがまだ不十分な点に考慮した、調理形態や味付けの食事です。

○ 主食別成分値の変化

食種名	基本主食	熱量kcal	蛋白質g	脂質g	炭水化物g	塩分g
前期幼児食	米飯	900	35	25	135	9g以下

○ 主食・副食詳細基準

主食	米飯・軟飯・全粥・パン・麺
おかず	刺激物のない薄味のおかず。食べやすい大きさとかたさに調理する。
フルーツ	一部の生果物（バナナやメロン）と缶詰
おやつ	10:00と15:00におやつが提供されます。
オーダリング	主食についてはオーダリングの主食選択から選択して下さい。

後期幼児食（３～５才）

○ 後期幼児食の定義

咀嚼機能,消化・吸収機能などが発達してきており、味覚の確立期，食習慣の固定期にふさわしい食事です。

○ 主食別成分値の変化

食種名	基本主食	熱量kcal	蛋白質g	脂質g	炭水化物g	塩分g
後期幼児食	米飯	1200	40	35	180	9g以下

○ 主食・副食詳細基準

主食	米飯・軟飯・全粥・パン・麺
おかず	刺激物の少ない味付け。大人に比べ一部子どもの嗜好に対応したおかず。
フルーツ	制限なし。
おやつ	15:00におやつが提供されます。
オーダリング	主食についてはオーダリングの主食選択から選択して下さい。

学童食（６～１１才）

○ 学童食の定義

体格が大きくなる時期であり、十分なエネルギーとたんぱく質，ビタミン，ミネラル類などを摂取できる食事です。

○ 主食別成分値の変化

食種名	基本主食	熱量kcal	蛋白質g	脂質g	炭水化物g	塩分g
学童食	米飯	1900	65	55	285	9

○ 主食・副食詳細基準

主食	米飯・軟飯・全粥・パン・麺
おかず	おかずの味付け，大きさ，硬さは大人と同じです。
フルーツ	制限なし。
おやつ	15:00にカルシウム補給のための乳製品が提供されます。
オーダリング	主食についてはオーダリングの主食選択から選択して下さい。

離乳食前期（５～６ヶ月）

○　離乳食前期の定義

母乳または育児用ミルクなどの乳汁栄養から幼児食へ移行する過程の初期の食事です。

○　主食別成分値の変化

食種名	基本主食	熱量kcal	蛋白質g	脂質g	炭水化物g	塩分g
離乳食前期	ライス粥	100	4	1	20	0.5

○　主食･副食詳細基準

食事回数	1日1回（昼食のみ）
主食	ライス粥
副菜	すりつぶした豆腐，白身魚，卵黄，野菜，果物
大きさ	すりつぶし
かたさ	なめらかな状態（ヨーグルト）

離乳食中期（７～８ヶ月）

○　離乳食中期の定義

いろいろな味や舌ざわりを楽しみながら、食事のリズムをつけていく時期の食事です。

○　主食別成分値の変化

食種名	基本主食	熱量kcal	蛋白質g	脂質g	炭水化物g	塩分g
離乳食中期	7分粥	350	15	6	60	2.5

○　主食･副食詳細基準

食事回数	1日2回（朝食と昼食）
主食	7分粥･めん･パン
副菜	豆腐，魚（白身魚･赤身魚），肉，卵，野菜，果物
大きさ	こまかいみじん切り（3～5㎜）
かたさ	舌でつぶせるかたさ

離乳食後期（９～１１ヶ月）

○　離乳食後期の定義

食事のリズムを大切に1日3回食をすすめていく時期の食事です。

○　主食別成分値の変化

食種名	基本主食	熱量kcal	蛋白質g	脂質g	炭水化物g	塩分g
離乳食後期	全粥	600	20	10	110	3

○　主食･副食詳細基準

食事回数	1日3回
主食	全粥･めん･パン
副菜	豆腐，魚（白身魚･赤身魚），肉，卵，野菜，果物
大きさ	一口大（5～7㎜）
かたさ	歯ぐきでつぶせるかたさ

治療食と栄養主成分別分類の対応

治療食（疾患別）		E食	PC食	FC食
1.　肝臓病食				
	急性肝炎	E800～E1520		
	回復期	E1600～E2400		
	慢性肝炎			
	肝硬変（代償期）			
	肝不全		※1　P30～P50 E1400～E2200	
	閉塞性黄疸・胆石			F10～F30 E1000～E1800
2.　貧血食		E1200～E2400		
3.　高血圧食（非加算）		E1040～E2000塩分制限		
4.　心臓病食		E800～E1840塩分制限		
5.　妊娠高血圧症候群		E1040～E2000塩分制限		
6.　糖尿病食		E800～E2400		
7.　腎臓病食				
	急性腎炎乏尿期		P30　塩分制限 E1400～E2200	
	急性腎炎回復期 慢性腎炎		P40～P50　塩分制限 E1400～E2200	
	急性腎炎治療期 慢性腎炎		P50～P60　塩分制限 E1400～E2200	
	ネフローゼ		P50～P60　塩分制限 E1400～E2200	
	急性腎不全		P30～P50　塩分制限 E1400～E2200	
	慢性腎不全		P30～P50　塩分制限 E1400～E2200	
	透析		P50～P60　塩分制限 E1400～E2200	
8.　膵臓病食				
	急性膵炎			重症初期は絶食
	急性膵炎回復期			F10～F20 E1000～E1800
	慢性膵炎			F30 E1400～E1800
9.　脂質異常症食				
	高コレステロール			F20～F30 E1400～E1800
	高トリグリセリド	E1440～E2000		F30 E1400～E1800
10.　胃潰瘍食		E1000～E1600易消化食		
11.　痛風食		E1200～E2400		
12.　肥満食		E800～E1800		

※　E食：ｴﾈﾙｷﾞｰｺﾝﾄﾛｰﾙ食，PC食：蛋白質ｺﾝﾄﾛｰﾙ食，FC食：脂質ｺﾝﾄﾛｰﾙ食

※1　食事とアミノ酸製剤を組み合わせて使用する場合は、注意して下さい。

エネルギー・ナトリウムコントロール食

○ エネルギー・ナトリウムコントロール食の定義

適正なエネルギーの範囲内で、蛋白質，脂質，炭水化物（PFC）のバランスのとれた食事です。ナトリウムの制限も行っていますので、疾病によって塩分制限食にも対応します。

○ エネルギー必要量の算出方法

エネルギー必要量は患者の病状，身体計測結果，安静度，性別，年齢などによって異なるので、個別に計算しなければなりません。

（1）基礎代謝量（BEE）に活動係数とストレス係数を乗じてエネルギー必要量を算出する方法

①基礎代謝量の算出方法

a.　Harris－Benedict計算式

男性＝66.5＋13.75×体重（kg）＋5.0×身長（cm）－6.78×年齢（歳）

女性＝665.1＋9.56×体重（kg）＋1.85×身長（cm）－4.86×年齢（歳）

b.　日本人のための簡易式による基礎代謝量の算出

男性＝14.1×体重（kg）＋620

女性＝10.8×体重（kg）＋620

②活動係数

状態	係数
寝たきり	1.0～1.1
ベッド上で安静	1.2
ベッド以外でも活動	1.3

③ストレス係数

状態	係数	適応例
術後3日間（軽度）	1.2	胆嚢・総胆管切除，乳房切除
術後3日間（中等度）	1.4	胃亜全摘，大腸切除
術後3日間（高度）	1.6	胃全摘，胆管切除
術後3日間（超高度）	1.8	膵頭十二指腸切除，肝切除，食道切除
肝移植	1.2	
膵臓障害	1.2	一臓器につき0.2増加
4臓器以上	2	
骨髄障害	0.8～0.9	
アルコール依存症	0.85～0.9	
骨折	1.35	
筋肉外傷	1.25～1.5	
頭部損傷	1.6	
複合外傷	1.5～1.7	
ステロイド剤使用	1.6～1.7	
褥瘡	1.2～1.6	
感染症・軽度	1.2～1.5	
感染症・重度	1.5～1.8	
熱傷・体表面積～20％	1.0～1.5	
熱傷・体表面積21～40％	1.5～1.85	
熱傷・体表面積41～100％	1.85～2.05	
がん	1.1～0.3	
発熱（37℃）	1.2	1℃上昇ごとに0.2増加

（2）標準体重に安静度別エネルギー必要量を乗じて算出する方法

①標準体重の算出方法

標準体重（kg）＝身長（m）×身長（m）×22

②安静度別の体重1kg当たりのエネルギー量

安静度1（ベッド上安静）：20～25kcal／kg

安静度2（ベッド上臥床）：25～30kcal／kg

安静度3（歩行可）：30～35kcal／kg

特別治療食早見表

○糖尿病単位基準

単位	10	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30
熱量kcal	800	960	1040	1120	1200	1280	1360	1440	1520	1600	1680	1760	1840	1920	2000	2080	2160	2240	2320	2400
表1(主食)	3	4	5	5	6	7	8	8	9	10	10	11	11	12	12	13	13	14	15	16
表1(芋類)	0.5	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
表2(果物)	0.5	0.5	0.5	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
表3	3	3	3	3	3	3	3	4	4	4	5	5	5	5	5	5	6	6	6	6
表4	1	1	1	1.5	1.5	1.5	1.5	1.5	1.5	1.5	1.5	1.5	1.5	1.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5
表5	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	2	2	2	2	2	2	2	2
表6	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
付録	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5

※ 表3・・・魚介，肉，卵，大豆・大豆製品
表4・・・牛乳，乳製品
表5・・・油脂，多脂性食品
表6・・・野菜，海藻，きのこ，こんにゃく

蛋白質・ナトリウムコントロール食

○ **蛋白質・ナトリウムコントロール食の定義**

疾病によって、エネルギー量，蛋白質量，水分，カリウム等を調節した食事です。

○ **適正なエネルギーの計算方法**

		エネルギー (kcal/kg/day)	蛋白質 (g/kg/day)	食塩 (g/day)	カリウム (g/day)	水分 (g/day)
急性腎炎	急性期　乏尿期	35	0.5	0～3	5.5mEq/L以上の時は制限する	前日尿量＋不感蒸泄量
	急性期　利尿期					
	回復期・治癒期	35	1.0	3～5	制限せず	制限せず
ネフローゼ症候群	微小変化型ネフローゼ症候群以外	35	0.8	5	血清カリウム値により増減	制限せず
	治癒反応性良好な微小変化型ネフローゼ症候群	35	1.0～1.1	0～6	血清カリウム値により増減	制限せず
急性腎不全		35～40	内科的　0.5～0.8 外科的　0.7～1.0	6以下	5.5mEq/L以上の時は制限する	尿量＋不感蒸泄量＋腎以外からの喪失量
保存期 慢性腎不全	ｽﾃｰｼﾞ4(GFR15～29)	27～39	0.6～0.8	3以上6未満	1.5g以下	病態による
	ｽﾃｰｼﾞ5(GFR＜15)					
糖尿性腎症	第1期 （腎性前期）	25～30		制限せず	制限せず	
	第2期 （早期腎症）	25～30	1.0～1.2	制限せず	制限せず	
	第3期A （顕性腎症前期）	25～30	0.8～1.0	7～8	制限せず	
	第3期B （顕性腎症後期）	30～35	0.8～1.0	7～8	軽度制限	病態による
	第4期 （腎不全期）	30～35	0.6～0.8	5～7	1.5	

		エネルギー (kcal/kg/day)	蛋白質 (g/kg/day)	食塩 (g/kg/day)	カリウム (g/day)	食事外水分 (ml/kg/day)
透析	維持血液透析	30～35	1.0～1.2	0.15	1.5	15
	腹膜透析	29～34	1.1～1.3	除水量×7.5g/day	2.0～2.5	除水量＋残腎尿量

○ **主食・副食詳細基準**

主食	米飯，軟飯，全粥，パン
副食	硬さ，香辛料など制限を持ちません
調理法	焼く，揚げる，煮る，蒸す，炒める，和える等
フルーツ	カリウム制限には生フルーツは提供しません
その他	エネルギー配分に無理が生じる場合には、付加食として一品追加します 小盛をオーダーした場合、エネルギーに誤差が生じます 水分制限と塩分制限のため味噌汁は半量となります
カリウム制限	食品を水にさらす，ゆでるなどのカリウム減少処理をします
リン制限	通常は900mg/dayに調節してあります
塩分	通常は6gで調節してあります

○ 適応食種コード一覧

食種名	熱量kcal	蛋白質	脂質	炭水化物	K制限	リン制限	水分制限	塩分
P30 e1400	1400	30	40	40	×	○	○	3･6
P30 e1600	1600	30	43	70	×	○	○	3･6
P30 e1800	1800	30	45	100	×	○	○	3･6
P30 e2000	2000	30	48	130	×	○	○	3･6
P30 e2200	2200	30	50	130	×	○	○	3･6
P40 e1400	1400	40	49	40	×	○	○	3･6
P40 e1600	1600	40	51	70	×	○	○	3･6
P40 e1800	1800	40	50	100	×	○	○	3･6
P40 e2000	2000	40	53	130	×	○	○	3･6
P40 e2200	2200	40	55	160	×	○	○	3･6
P50 e1400	1400	50	35	230	×	○	○	3･6
P50 e1600	1600	50	35	250	×	○	○	3･6
P50 e1800	1800	50	43	270	×	○	○	3･6
P50 e2000	2000	50	43	290	×	○	○	3･6
P50 e2200	2200	50	45	310	×	○	○	3･6
P60 e1400	1400	60	49	210	×	○	○	3･6
P60 e1600	1600	60	51	230	×	○	○	3･6
P60 e1800	1800	60	53	250	×	○	○	3･6
P60 e2000	2000	60	55	270	×	○	○	3･6
P60 e2200	2200	60	55	300	×	○	○	3･6

脂質コントロール食

○ 脂質コントロール食の定義

主として膵臓疾患，閉塞性黄疸，胆石症，脂質異常症などに適応し、症状により、脂質量をコントロールする食事です。

○ 適応食種

食種名	塩分制限なし	塩分制限あり	塩分
脂質異常症食	F20E1400～F30E1800	F20E1400N～F30E1800N	3･6･9
肝脂肪制限食	F10E1000～F30E1800	F10E1000N～F30E1800N	3･6･9
胆石食	F10E1000～F30E1800	F10E1000N～F30E1800N	3･6･9
膵臓食	F10E1000～F30E1800	F10E1000N～F30E1800N	3･6･9
膵臓食流動	流動A		
膵臓食3分	低残渣3分		
膵臓食5分	低残渣5分		

○ 適応主食コード

食種名	主食	エネルギー	蛋白質	脂質	塩分	適応疾患
F10E1000 F10E1000N	米飯，全粥，七分，めん	1000	30	10	9 3･6	急性膵炎回復期 閉塞性黄疸・胆石症
F20E1400 F20E1400N	米飯，全粥，七分，めん	1400	55	20	9 3･6	急性膵炎安定期 閉塞性黄疸・胆石症 高LDL血症 （高コレステロール血症）
F20E1600 F20E1600N	米飯，全粥，七分，めん	1600	60	20	9 3･6	
F20E1800 F20E1800N	米飯，全粥，七分，めん	1800	60	20	9 3･6	
F30E1400 F30E1400N	米飯，全粥，七分，めん	1400	55	30	9 3･6	閉塞性黄疸・胆石症 高LDL血症 慢性膵炎 高トリグリセライド血症
F30E1600 F30E1600N	米飯，全粥，七分，めん	1600	60	30	9 3･6	
F30E1800 F30E1800N	米飯，全粥，七分，めん	1800	60	30	9 3･6	
膵臓食流動	重湯	600	10	5		胆石症（急性期～回復期） 急性膵炎（急性期～回復期）
膵臓食3分	三分粥	700	20	8	3･6･9	
膵臓食5分	五分粥	1000	30	10	3･6･9	

○ 主食・副食詳細基準

主食	米飯，軟飯，全粥，分粥，パン
副食	硬さは制限をもちません。香辛料等の刺激物は控えてあります。
調理法	煮物，蒸し物，焼き物，炒め物，和え物　※油を多量に用いる揚げ物は禁止
フルーツ	特に制限はしません
その他	エネルギー配分に無理が生じる場合には、付加食として一品追加します
	小盛をオーダーした場合、エネルギーに誤差が生じます
	エネルギー源として糖質が多いので、VLDL上昇の脂質異常症ではエネルギーコントロール食よりオーダーしてください。
コレステロール	300mg以下に設定します
塩分	通常は6g，9gで調節してあります。塩分指示によって汁物の量や味付けが異なります。

低残渣・低脂肪食

○ 低残渣・低脂肪食の定義

主として、潰瘍性大腸炎活動期，クローン病が適応疾患で、腸管の安静を維持するため、低残渣・低脂肪を基本とする食事です。

○ 主食別成分値の変化

食種名	主食	熱量kcal	蛋白質g	脂質g	炭水化物g	塩分g
低残渣流動		300	10	－	60	
低残渣3分	三分粥	950	55	20以下	140	3・6・9
低残渣5分	五分粥	1100	55	20以下	170	3・6・9
低残渣7分	七分粥	1300	60	20以下	220	3・6・9
低残渣全粥	全粥	1500	65	20以下	265	3・6・9
低残渣軟飯・米飯	軟飯・米飯	1900	75	20以下	355	3・6・9

○ 主食・副食詳細基準

主食	全粥・分粥・おもゆ・うどん
副食	脂肪の少ない魚類，植物性タンパク質源の豆腐が中心で、やわらかく消化のしやすい料理。
調理法	加熱を基本とし、煮る，蒸すが中心。徐々に焼きも加えるが、揚げ物は禁止。
フルーツ	刺激の強い生のフルーツは提供しません。主にフルーツ缶を提供します。
その他	味は薄味です。極端に熱いもの，冷たいもの，香辛料などは腸管に刺激を与えるため出ません。

○ 使用食材詳細基準

食品群	【緩解移行期】流動	【緩解期Ⅰ】三分	【緩解期Ⅰ】五分	【緩解期Ⅱ】全粥
穀類	重湯	粥，麩，うどん	〃	〃＋マカロニ，ひやむぎ
芋類		じゃが芋，長芋，里芋	〃	〃＋はるさめ
豆類	味噌汁（濾す）	豆腐（木綿，絹），豆乳	〃	〃＋高野豆腐
卵類		鶏卵，うずら卵	〃	〃
魚介類		白身魚，はんぺん	〃＋鮭，マス	〃＋青魚類
肉類			少量のささみ	〃
乳類		スキムミルク	ヨーグルト	無脂肪乳
野菜類	野菜ジュース，トマトジュース	葉野菜の葉先・大根，人参，カリフラワー，南瓜，ゆりね，冬瓜		
果実類	100％果汁	もも缶，すりおろしりんご	〃	〃＋りんご，バナナ
きのこ 海藻類	きのこ類はだし汁のみ使用。基本的に食物繊維が多いので使用しない。			
油脂類	脂肪は極力避ける。使用する場合は、中鎖脂肪酸のマクトンオイルを使用する。			
調味料	野菜スープ（煮だし汁）	塩，醤油，みりん，砂糖，トマトピューレはよい。香辛料は控える。		

化学療法・緩和食

アシスト食

○ アシスト食の定義

化学療法や抗がん剤治療等により、吐き気が強い、口内炎が痛い、食事量が増えないなどの症状の患者が、食べやすいように工夫した食事です。

アラカルト食

○ アラカルト食の定義

化学療法や抗がん剤治療等により、著しく食欲が低下している患者が、食べやすい料理を2～3品選べられる食事です。

個別対応食

○ 個別対応食の定義

化学療法や抗がん剤治療等により、既存の献立では対応できない場合に、個別に聞き取りを行い、対応する食事です。

検査食

大腸検査食

○ **大腸検査食の定義**

注腸造影前日，大腸内視鏡検査前日の食事です。

○ **大腸検査食（ボンコロン）の内容**

食事	献立	内容量
朝食	白がゆ	220g
	みそ汁	10g
	うめぼし	2g
昼食	味付がゆ	220g
	すまし汁	5g
	ふりかけ	3g
夕食	ポタージュスープ	220g
	清涼飲料（無果汁）	26g

	熱量kcal	蛋白質g	脂質g	炭水化物g	ナトリウムg	塩分g
朝食	121.0	5.3	0.9	23.0	1.4	3.7
昼食	110.0	5.0	0.3	21.9	1.1	2.8
夕食	176.0	2.6	1.5	38.0	0.7	1.9
合計	407	12.9	2.7	82.9	3.2	8.4

軽食

○ **軽食の定義**

検査のため定時に食事が摂れない方の遅延食です。

腎生検食

○ **腎生検食の定義**

検査後安静状態で食することができる形態の食事です。

乳び確認食

○ **乳び確認食の定義**

食道癌手術の際、胸管から乳び（乳糜：腸管からの脂肪球を含むリンパ球）が漏出していないかを確認するための食事で、牛乳1本とバター10gを提供します。

経口・経管濃厚流動栄養食

○　**濃厚流動食の定義**

比較的長期にわたって給与されるため、1日の栄養所要量を満たすように工夫されている食事です。濃厚流動食は経口,経管のいずれかにより投与されますが、中心静脈経由の輸液に比べ、より生理的経路であり、代謝上の合併症も少ない食事です。

○　**濃厚流動食の目的**

通常の食事形態では十分な栄養補給ができない場合、栄養素の摂取不足を起こさないために、濃厚流動食(1kcal／1ml以上)によって、栄養管理を行います。

特殊疾患食

○ 特殊疾患食の定義

小児腎炎Ｉ度(純ム野菜食)	腎臓の糸球体内に炎症性変化が起きており、食事としては、腎臓への負担を避けるために、肉類，魚介類，卵類，肉汁などのたんぱく質と、塩分も無塩に制限した食事です。
野菜食	皮膚科のアレルギー対応の食事です。
ヨード制限食	甲状腺の機能の診断や治療のために、食事中のヨードを1週間前から0.5mg／日以下に制限した食事です。通常検査の1週間前からヨード制限食となります。
潜血食	肉眼的には認めることが出来ない微量の消化管出血があり、化学反応によって、糞便中の血液の有無を確かめるための検査食です。具体的には、血液を含む肉類は禁止，魚介類も血合いなどは除きます。緑黄色野菜は十分熟煮とし、生野菜，生果物はさけます。
乾燥食	水分の少ない食事を提供し、尿比重や尿浸透圧の変化から、尿細管の水分再吸収機能を調べる検査食です。
フェニールケトン尿症食	フェニルアラニン(Phe)をチロシンに代謝するPhe水解酵素の欠損によりおこります。改定勧告治療指針に従って、摂取するPhe量を制限した食事です。
ホモスチン尿症食	シスタアチオニン合成酵素の欠損によりおこります。ビタミンB_6の反応型の場合は、ビタミンB_6の大量投与が有効であるといわれています。無反応型では低メチオニン-高シスチン食とします。
ガラクトース尿症食	ガタクトースをグルコース代謝系に変換する酵素の欠損によりおこります。ガラクトースが乳糖に含まれるので、母乳や調整粉乳，牛乳の代わりに治療粉乳を利用し、離乳食以降も乳糖を含む食品は避けます。
メイプルシロップ尿症食	ロイシン，イソロイシン，パリンの分枝アミノ酸の代謝異常によりおこります。分枝アミノ酸を制限した食事です。
ヒスチジン血症食	ヒスチジン代謝の第一段階で働くヒスチダーゼの先天性欠損によりおこります。ヒスチジを制限した食事です。

食事基準一覧表

	特別食加算	食種	エネルギー（kcal）	蛋白質（g）	脂質（g）	炭水化物（g）	塩分	主食等	備考
一般食		常食	1000	50	20	165	9g	米飯80g	エネルギー摂取量を性別、年齢、身長、体重、生活活動強度から設定し、食事オーダーを行う。 参考（身体活動レベルⅠ） 18～29歳男性：2,250kcal 30～69歳男性：2,300～2,100kcal 70歳以上男性：1,850kcal 18～29歳女性：1,700kcal 30～69歳女性：1,750～1,650kcal 70歳以上女性：1,450kcal
			1200	55	30	180	9g	米飯100g	
			1400	60	35	220	9g	米飯130g	
			1600	65	40	250	9g	米飯170g	
			1800	70	45	290	9g	米飯180g	
			2000	75	50	310	9g	米飯200g	
			2200	80	55	355	9g	米飯230g	
			2400	80	60	385	9g	米飯250g	
		妊産婦食	個人に応じた適正エネルギー等を選択（常食と同様）						15時におやつ・夕食に付加食
		妊産婦食（祝い膳）							夕食に祝い膳を提供
		学童食	1900	65	55	285	9g	米飯180g	6～12歳対象
		前期幼児食	900	35	25	135		米飯80g	1～2歳対象
		後期幼児食	1200	40	35	180		米飯100g	3～5歳対象
		ミキサー食	1100	40	26	145		3分～全粥	主食はミキサーにかけない状態でも提供できます（要連絡）。 追加のとろみが必要な場合は、とろみ
		ミキサー食	1350	55	40	190		5分～全粥	
		ミキサー食	1600	65	35	250		7分～全粥	
		易消化食流動A	350	4	0	90	1.5g		術前用（おもゆ等サラサラな液体）
		易消化食流動B	650	20	15	100			術後用（ポタージュ等濃度がある液体）
		易消化食3分粥	1000	40	25	145		3分粥	術後食　※胃潰瘍食は特別食加算
		易消化食5分粥	1350	55	40	190		5分粥	潰瘍食
		易消化食7分粥	1450	60	35	220		7分粥	潰瘍性大腸炎緩解期
		易消化食（全粥～米飯）	1600	65	35	250		全粥	
		離乳食前期	250	10	5	40		ライス粥	7～8ヶ月対象
		離乳食中期	450	15	10	65		7分粥	9～11ヶ月対象
		離乳食後期	600	30	15	90		全粥	12～15ヶ月対象
		一般治療乳							
		低出生体重児用ミルク							
特別食	○	E－800	800	50	20	105	9g以下	米飯50g	糖尿病食
	○	E－960	960	50	20	150	9g以下	米飯70g	脂質異常食（高中性脂肪）
	○	E－1040	1040	50	20	165	9g以下	米飯80g	
	○	E－1120	1120	55	25	170	9g以下	米飯80g	
	○	E－1200	1200	55	30	180	9g以下	米飯100g	
	○	E－1280	1280	60	35	200	9g以下	米飯120g	
	○	E－1360	1360	60	35	210	9g以下	米飯130g	
	○	E－1440	1440	60	35	220	9g以下	米飯130g	
	○	E－1520	1520	65	35	240	9g以下	米飯150g	
	○	E－1600	1600	65	40	250	9g以下	米飯170g	
	○	E－1680	1680	65	40	270	9g以下	米飯170g	
	○	E－1760	1760	70	45	270	9g以下	米飯180g	
	○	E－1840	1840	70	45	290	9g以下	米飯180g	
	○	E－1920	1920	75	50	290	9g以下	米飯200g	
	○	E－2000	2000	75	50	310	9g以下	米飯200g	
	○	E－2080	2080	75	50	330	9g以下	米飯220g	
	○	E－2160	2160	80	55	340	9g以下	米飯220g	
	○	E－2240	2240	80	55	355	9g以下	米飯230g	
	○	E－2320	2320	80	60	365	9g以下	米飯250g	
	○	E－2400	2400	80	60	385	9g以下	米飯250g	

	特別食加算	食種	エネルギー（kcal）	蛋白質（g）	脂質（g）	炭水化物（g）	塩分	主食等	備考
特別食	○	E－800N	800	50	20	105	6g未満	米飯50g	糖尿＋減塩食
	○	E－960N	960	50	20	150	6g未満	米飯70g	脂質異常食（高中性脂肪）
	○	E－1040N	1040	50	20	165	6g未満	米飯80g	妊娠高血圧症候群
	○	E－1120N	1120	55	25	170	6g未満	米飯80g	
	○	E－1200N	1200	55	30	180	6g未満	米飯100g	
	○	E－1280N	1280	60	35	200	6g未満	米飯120g	
	○	E－1360N	1360	60	35	210	6g未満	米飯130g	
	○	E－1440N	1440	60	35	220	6g未満	米飯130g	
	○	E－1520N	1520	65	35	240	6g未満	米飯150g	
	○	E－1600N	1600	65	40	250	6g未満	米飯170g	
	○	E－1680N	1680	65	40	270	6g未満	米飯170g	
	○	E－1760N	1760	70	45	270	6g未満	米飯180g	
	○	E－1840N	1840	70	45	290	6g未満	米飯180g	
	○	E－1920N	1920	75	50	290	6g未満	米飯200g	
	○	E－2000N	2000	75	50	310	6g未満	米飯200g	
	○	E－2080N	2080	75	50	330	6g未満	米飯220g	
	○	E－2160N	2160	80	55	340	6g未満	米飯220g	
	○	E－2240N	2240	80	55	355	6g未満	米飯230g	
	○	E－2320N	2320	80	60	365	6g未満	米飯250g	
	○	E－2400N	2400	80	60	385	6g未満	米飯250g	
	○	P30－E1400	1400	30	35	250	6g未満	低蛋白米（毎食）	疾病により、適正エネルギー，蛋
	○	P30－E1600	1600	30	35	300	6g未満	低蛋白米（毎食）	白質を設定し、食事オーダーをお
	○	P30－E1800	1800	30	35	330	6g未満	低蛋白米（毎食）	《対象疾患》
	○	P30－E2000	2000	30	35	370	6g未満	低蛋白米（毎食）	急性腎炎
	○	P30－E2200	2200	30	40	410	6g未満	低蛋白米（毎食）	急性期　乏尿期
	○	P40－E1400	1400	40	35	240	6g未満	低蛋白米（毎食）	急性期　利尿期
	○	P40－E1600	1600	40	30	300	6g未満	低蛋白米（毎食）	回復期・治癒期
	○	P40－E1800	1800	40	35	330	6g未満	低蛋白米（毎食）	ネフローゼ症候群
	○	P40－E2000	2000	40	40	380	6g未満	低蛋白米（毎食）	急性腎不全
	○	P40－E2200	2200	40	45	410	6g未満	低蛋白米（毎食）	保存期慢性腎不全
	○	P50－E1400	1400	50	35	230	6g未満	低蛋白米（毎食）	ステージ4
	○	P50－E1600	1600	50	30	290	6g未満	低蛋白米（毎食）	ステージ5
	○	P50－E1800	1800	50	35	330	6g未満	低蛋白米（1食）	糖尿性腎症
	○	P50－E2000	2000	50	40	370	6g未満	低蛋白米（1食）	第1期
	○	P50－E2200	2200	50	45	400	6g未満	低蛋白米（2食	第2期
	○	P60－E1400	1400	60	30	230	6g未満		第3期A
	○	P60－E1600	1600	60	30	280	6g未満		第3期B
	○	P60－E1800	1800	60	40	310	6g未満		透析
	○	P60－E2000	2000	60	40	360	6g未満		維持血液透析
	○	P60－E2200	2200	60	45	390	6g未満		腹膜透析

	特別食加算	食種	エネルギー（kcal）	蛋白質（g）	脂質（g）	炭水化物（g）	塩分	主食等	備考
	○	F10－E1000	1000	30	10	220	9g以下		急性膵炎回復期
	○	F10－E1000N	1000	30	10	260	6g未満		閉塞性黄疸・胆石症
	○	F20－E1400	1400	55	20	250	9g以下		
	○	F20－E1400N	1400	55	20	250	6g未満		急性膵炎安定期
	○	F20－E1600	1600	60	20	320	9g以下		閉塞性黄疸・胆石症
	○	F20－E1600N	1600	60	20	320	6g未満		高LDL血症
	○	F20－E1800	1800	60	20	375	9g以下		（高コレステロール血症）
	○	F20－E1800N	1800	60	20	375	6g未満		
	○	F30－E1400	1400	55	30	230	9g以下		
	○	F30－E1400N	1400	55	30	230	6g未満		閉塞性黄疸・胆石症
	○	F30－E1600	1600	60	30	275	9g以下		高LDL血症
	○	F30－E1600N	1600	60	30	275	6g未満		慢性膵炎
	○	F30－E1800	1800	60	30	325	9g以下		高トリグリセライド血症
	○	F30－E1800N	1800	60	30	325	6g未満		
	○	F3分粥	950	55	20	140	9g以下		
	○	F5分粥	1100	55	20	175	9g以下		
低残渣低脂肪食	○	低残渣3分	950	55	20	140	9g以下	3分粥	
	○	低残渣5分	1100	55	20	175	9g以下	5分粥	潰瘍性大腸炎活動期
	○	低残渣7分	1300	60	25	210	9g以下	7分粥	クローン病
	○	低残渣全粥	1500	65	25	250	9g以下	全粥	
	○	低残渣（軟飯・米飯）	1900	70	25	350	9g以下	軟飯・米飯	
分割食	○	分割食3分粥	1000	40	25	145		3分粥	胃切除術後
	○	分割食5分粥	1350	55	40	190		5分粥	
	○	分割食7分粥	1450	60	35	220		7分粥	
	○	分割食全粥	1600	65	35	250		全粥	
	○	分割食（軟飯・米飯）	1850	70	30	320		軟飯・米飯	
特殊疾患食	○	小児腎炎Ｉ度(純ム野菜食)	栄養基準の設定がありません。対応が必要な場合は、栄養管理室に相談して下さい。						
	○	ヨード制限食							
	○	野菜食							
	○	楓糖尿症食							
	○	ヒスチジン血症食							
	○	潜血食							
	○	乾燥食							
	○	ﾌｴﾆｰﾙｹﾄﾝ尿症食							
	○	ホモスチン尿症食							
	○	ｶﾞﾗｸﾄｰｽ尿症食							
嚥下食		嚥下評価食	49	0	0	12.3		ｴﾝｹﾞﾘｰﾄﾞのみ	評価食。濃厚流動と併用
		嚥下A	430～490	9～13	5	95	5	重湯ゼリー	濃厚流動と併用
		嚥下B	1100～1300	35～50	40	180	8	5分粥ゼリー	
		嚥下C	1400～1600	45～60	40	210	8	つぶし全粥	
		嚥下移行食	1500～1600	55～60	40	250	9	全粥・軟飯	
検査食	○	大腸検査食	407	13.1	2.6	82.7			ボンコロン（市販品）
		軽食	285	5.8	3.7	56.6			検査のため配膳より2時間を越える場合
		腎生検							検査後安静状態で食することができる形態
		乳び確認食	210	6.7	15.9	9.6	0.2	牛乳1本,バター10g	食道癌手術時の乳び漏出確認のため
化学療法 緩和食		アシスト食	選択する主食により異なる						化学療法対応食
		アラカルト食	選択する品目により異なる						化学療法対応食
		個別対応食	指示内容により異なる						緩和ケア
経管栄養		経管栄養							

特別治療食早見表

疾患別栄養素早見表

エネルギーコントロール食	熱量kcal	蛋白質ｇ	脂質ｇ	炭水化物ｇ	塩分ｇ
肥満	800～1800	40～75	20～50	105～260	9・6・3
糖尿病	1200～2000	60～80	30～50	150～260	9・6・3
高脂血症	1400～2000	60～80	30～50	130～260	9・6・3
痛風	1400～2000	70～80	40～50	190～260	6・3
慢性肝炎・代償性肝硬変	1400～2000	60～80	40～50	190～260	6・3
高血圧症	1400～2000	60～80	40～50	190～260	6・3
心臓病	1400～2000	60～80	40～50	190～260	6・3
妊娠中毒症	1400～2000	60～80	40～50	190～260	6・3

蛋白質コントロール食	熱量kcal	蛋白質ｇ	脂質ｇ	炭水化物ｇ	塩分ｇ
急性腎不全・肝不全	1400～2200	30～40	40～50	40～160	6・3
慢性腎不全・急性腎炎	1400～2200	30～40	40～50	40～160	6・3
慢性腎炎・進行期ネフローゼ	1400～2200	50	35～45	230～310	6・3
慢性腎不全（潜伏期・代償期）	1400～2200	40	50～55	40～160	6・3
透析期・非代償性肝硬変	1400～2200	60	50～55	210～300	6・3
代償性肝硬変	1400～2200	50	35～45	230～310	6・3

<table>
<tr><th colspan="3">脂質コントロール食</th><th>熱量kcal</th><th>蛋白質ｇ</th><th>脂質ｇ</th><th>炭水化物ｇ</th><th>塩分ｇ</th></tr>
<tr><td rowspan="6">胆のう炎
膵炎・胆石症
肝炎
高脂血症Ⅱａ</td><td rowspan="2">憎悪期</td><td>流動</td><td>350</td><td>4</td><td>－</td><td>90</td><td>9・6・3</td></tr>
<tr><td>三分粥</td><td>700～750</td><td>20</td><td>5</td><td>130～150</td><td>9・6・3</td></tr>
<tr><td rowspan="4">回復期</td><td>五分粥</td><td>850～950</td><td>25</td><td>10以下</td><td>170～220</td><td>9・6・3</td></tr>
<tr><td>七分粥</td><td>1000～1100</td><td>25～30</td><td>10以下</td><td>200～250</td><td>9・6・3</td></tr>
<tr><td>全粥</td><td>1300～1400</td><td>45～50</td><td>20以下</td><td>250～300</td><td>9・6・3</td></tr>
<tr><td>米飯</td><td>1600～1700</td><td>50～55</td><td>20以下</td><td>320～370</td><td>9・6・3</td></tr>
</table>

平成２５年度給食数実績

内訳	総数	月平均	日平均
総食数 （　内、経管栄養　）	437,143 (22,863)	36,429 (1,905)	1,198 (63)
仮食	3,563	297	10
デイケア食	3,226	269	16
検食	6,195	516	17
その他	296	25	1
業務数量	427,560	35,630	1,171

※週4日（土日祝除く）・昼食

食 数 集 計 表（月次）

平成26年 3月 分

ID	食 種 名 称	朝	昼	夕	10時	15時	夜食	計
101	常食1000	30	27	29				86
102	常食1200	95	64	93				252
103	常食1400	288	258	293				839
104	常食1600	871	817	872				2,560
105	常食1800	2,274	2,082	2,281				6,637
106	常食2000	857	810	865				2,532
107	常食2200	70	79	73				222
108	常食2400	33	33	29				95
114	妊産婦食2000	135	146	138		136		555
117	学童食	215	243	242		225		925
118	前期幼児食	154	140	137	140	122		693
119	後期幼児食	78	76	82	71	69		376
	【小 計】	5,100	4,775	5,134	211	552	0	15,772
120	ミキサー1100	11	12	12				35
121	ミキサー1350	33	31	32				96
122	ミキサー1600	17	17	19				53
	【小 計】	61	60	63	0	0	0	184
123	易消化食流動Ａ	17	17	42				76
124	易消化食流動Ｂ	72	73	72				217
	【小 計】	89	90	114	0	0	0	293
125	易消化食３分粥	129	137	129				395
126	易消化食５分粥	126	133	130				389
127	易消化食７分粥	63	67	68				198
	【小 計】	318	337	327	0	0	0	982
128	離乳食前期	14	17	14				45
129	離乳食中期	3	3	4				10
130	離乳食後期	10	9	9				28
	【小 計】	27	29	27	0	0	0	83
131	一般治療乳	78	73	73				224
	【小 計】	78	73	73	0	0	0	224
132	低出生体重児用ミルク	1						1
205	Ｅ-1200	18	20	19				57
206	Ｅ-1280	25	25	24				74
207	Ｅ-1360	6	7	7				20
208	Ｅ-1440	141	141	144				426
209	Ｅ-1520	40	41	42				123
210	Ｅ-1600	263	249	257				769
211	Ｅ-1680	57	61	57				175
212	Ｅ-1760	116	114	116				346
213	Ｅ-1840	157	153	160				470
214	Ｅ-1920	134	127	140				401
215	Ｅ-2000	11	12	11				34
225	Ｅ-1200Ｎ	26	25	23				74
226	Ｅ-1280Ｎ	7	5	5				17
227	Ｅ-1360Ｎ	21	21	21				63
228	Ｅ-1440Ｎ	174	176	177				527
229	Ｅ-1520Ｎ	62	59	59				180
230	Ｅ-1600Ｎ	279	282	275				836

食 数 集 計 表（月次）

平成26年 3月 分

ID	食 種 名 称	朝	昼	夕	10時	15時	夜食	計
231	E-1680N	114	110	106				330
232	E-1760N	162	165	165				492
233	E-1840N	187	191	183				561
234	E-1920N	43	44	63				150
235	E-2000N	28	28	27				83
301	P30-E1400	48	47	44				139
302	P30-E1600	26	28	27				81
303	P30-E1800	24	25	25				74
304	P30-E2000	5	5	5				15
306	P40-E1400	58	57	57				172
307	P40-E1600	59	58	57				174
308	P40-E1800	62	59	62				183
310	P40-E2200	3	2	3				8
311	P50-E1400	41	40	41				122
312	P50-E1600	29	30	32				91
313	P50-E1800	39	39	38				116
314	P50-E2000	44	44	46				134
317	P60-E1600	24	25	24				73
318	P60-E1800	71	68	70				209
319	P60-E2000	34	35	35				104
402	F10-E1000N	3	2	2				7
403	F20-E1400	1	2	2				5
404	F20-E1400N	20	21	21				62
405	F20-E1600	8	8	9				25
407	F20-E1800	8	9	13				30
409	F30-E1400	25	26	25				76
411	F30-E1600	31	30	37				98
413	F30-E1800	39	43	44				126
414	F30-E1800N	5	5	6				16
501	低残渣低脂肪３分	30	29	26				85
502	低残渣低脂肪５分	23	24	20				67
503	低残渣低脂肪７分	7	6	9				22
504	低残渣低脂肪全粥	40	33	38				111
505	低残渣低脂肪軟飯	14	12	14				40
551	分割食３分粥	14	14	15	14	14	15	86
552	分割食５分粥	12	11	13	12	11	13	72
553	分割食７分粥	19	17	19	18	17	19	109
	【小 計】	2,938	2,910	2,960	44	42	47	8,941
701	嚥下評価食	2	15	1				18
702	嚥下Ａ	38	57	36				131
703	嚥下Ｂ	53	67	58				178
704	嚥下Ｃ	90	112	92				294
705	嚥下移行食	679	723	673				2,075
	【小 計】	862	974	860	0	0	0	2,696
802	軽食	4	3	1				8
	【小 計】	4	3	1	0	0	0	8
803	腎生検		4					4
	【小 計】	0	4	0	0	0	0	4
901	アシスト食	600	625	593				1,818

食 数 集 計 表（月次）

平成26年 3月 分

ID	食種名称	朝	昼	夕	10時	15時	夜食	計
911	乳び確認食	1						1
	【小 計】	601	625	593	0	0	0	1,819
136	易消化食全粥	718	682	690				2,090
137	易消化食軟飯	248	238	234				720
138	易消化食米飯	279	259	247				785
	【小 計】	1,245	1,179	1,171	0	0	0	3,595
554	分割食全粥	75	70	66	68	66	66	411
556	分割食米飯	19	18	18	17	18	18	108
921	経管栄養	746	670	743				2,159
506	低残渣低脂肪米飯	2	2	1				5
145	潰瘍・低残-1440	10	9	11				30
147	潰瘍・低残-1600	114	125	133				372
155	潰瘍・低残-1600N	20	20	22				62
	【小 計】	986	914	994	85	84	84	3,147
	【食 数 合 計】	12,309	11,973	12,317	340	678	131	37,748

献立表（７日）

常食1800

平成26年 5月12日（月）

朝	
米飯180g	
精白米	78.80
豆腐とわかめ味噌汁	
木綿豆腐 450g	20.00
きぬさや(冷凍)	5.00
カットワカメ 200g	0.50
赤だしみそ1kg	5.00
白みそ1kg	6.00
極(かつお風味だし)1kg	0.50
厚焼き卵	
冷凍厚焼玉子	50.00
白菜とミツバゆず味噌和え	
白菜	55.00
根みつば	10.00
三島 ゆずみそ 550g	10.00
減塩のり佃煮P	
三島 P減塩のり佃煮	8.00
牛乳	
無調整牛乳パック200ml	200.00
小計	
kcal 575kcal / 脂質 14.2g	
蛋白質 20.4g / 食塩相当量 2.7g	
昼	
米飯180g	
精白米	78.80
ハッシュドビーフ(GP)	
大豆油	1.00
牛上スライス	40.00
食 塩	0.20
こしょう300g	0.03
クッキングワイン(赤)	2.00
玉葱(皮むき)	60.00
人参	20.00
マッシュルーム缶(454g)	20.00
ハヤシフレーク1kg	13.00
トマトピューレ1kg	7.00
トマトケチャップ1kg	5.00
水	100.00
チキンコンソメ 500g	0.50
グリンピース(冷凍)	3.00
コールスローサラダ(ハム)(ハーフマヨ)	
キャベツ	30.00
冷)スーパースイートコーン500g	10.00
きゅうり	15.00
ロースハム 5mm幅	10.00
ハーフマヨネーズ(ポト.	10.00
こしょう300g	0.01

平成26年 5月13日（火）

朝	
米飯180g	
精白米	78.80
麩としめじの味噌汁	
ほんしめじ	20.00
おつゆ麩 200g	1.00
根深ねぎ	5.00
赤だしみそ1kg	10.00
極(かつお風味だし)1kg	0.50
ぎせい豆腐1.5あんかけ	
しぼり豆腐	90.00
きくらげ(黒)1kg	0.45
鶏全卵	15.00
いりごま(白)1kg	0.75
人参	7.50
生しいたけ	7.50
ごま油	0.75
うすくち醤油1.8L	3.00
上白糖	1.50
濃口醤油1.8L	4.50
みりん風調味料	3.00
上白糖	0.30
だし汁	22.50
片栗粉	0.75
大根とりんごレモン漬け	
大根	40.00
りんご	15.00
食 塩	0.30
レモン果汁1kg	5.00
はちみつ(1kg)	3.00
ゆかりふりかけ	
Pゆかりふりかけ(40入)	2.50
牛乳	
無調整牛乳パック200ml	200.00
小計	
kcal 601kcal / 脂質 16.1g	
蛋白質 22.9g / 食塩相当量 4.3g	
昼	
米飯180g	
精白米	78.80
寄せ卵のあんかけ(カニ入)	
鶏全卵	50.00
高野豆腐パウダー 300	2.00
みりん風調味料	3.00
白しょうゆ風調味液 1.	4.00
だし汁	50.00
レトルト紅ずわいがにフレーク	20.00
人参	5.00
白しょうゆ風調味液 1.	3.00
みりん風調味料	3.00
だし汁	30.00
片栗粉	1.00
根みつば	2.00
蓮根と厚揚のカレー炒め煮	
水煮れんこん(薄スライス)1	30.00
厚揚げ 120g	20.00
干しいたけ 1kg	1.00
人参	15.00
きざみ昆布100g	1.00
ごま油	1.50
カレーパウダー缶入400	0.30
濃口醤油1.8L	5.00
上白糖	2.00
みりん風調味料	2.00
いりごま(白)1kg	0.50

平成26年 5月14日（水）

朝	
米飯180g	
精白米	78.80
清汁	
鶏全卵	15.00
小花麩 1kg	1.00
えのき	15.00
根みつば	3.00
うすくち醤油1.8L	3.00
濃口醤油1.8L	1.50
食 塩	0.20
だし汁	150.00
しらす入り和風炒り卵	
鶏全卵	50.00
しらす干半乾	3.00
こねぎ	5.00
うすくち醤油1.8L	2.00
上白糖	1.50
だし汁	5.00
大豆油	2.00
白菜とみつば梅肉がけ	
白菜	50.00
根みつば	10.00
ねり梅チューブ	2.50
上白糖	2.00
濃口醤油1.8L	0.50
味付けのり	
味付のり(個袋)2g(100入	2.00
牛乳	
無調整牛乳パック200ml	200.00
小計	
kcal 580kcal / 脂質 17.3g	
蛋白質 23.3g / 食塩相当量 2.3g	
昼	
米飯180g	
精白米	78.80
鶏肉オランダ揚げ(皮ナシ90)	
鶏もも皮なし 30g	90.00
濃口醤油1.8L	3.00
料理酒 1L	3.00
片栗粉	8.00
大豆油	8.00
濃口醤油1.8L	8.00
上白糖	4.00
トマトケチャップ1kg	4.00
八割ピーナッツ	1.50
だし汁	10.00
野菜のトマト煮	
おろしにんにく1kg	0.20
エキストラバージンオリーブ油	1.00
玉葱(皮むき)	30.00
なす	30.00
人参	15.00
マッシュルーム缶(454g)	10.00
冷)いんげん 500g	20.00
トマトホール缶 1号缶	30.00
トマトピューレ1kg	5.00
上白糖	0.50
食 塩	0.20
チキンコンソメ 500g	0.50
パセリ粉	0.02

平成26年 5月15日（木）

朝	
米飯180g	
精白米	78.80
じゃが芋とシメジの味噌汁	
ほんしめじ	10.00
じゃがいも	20.00
こねぎ	5.00
赤だしみそ1kg	10.00
極(かつお風味だし)1kg	0.50
鮭30塩焼き	
鮭塩焼 30g	30.00
金時豆10g	
ソフト金時豆 1kg	10.00
ホウレン草とモヤシのピーナッツ和え	
ほうれん草	40.00
もやし	10.00
粉末ピーナッツ 1kg	1.50
濃口醤油1.8L	2.00
鯛味噌P	
三島 Pたいみそ 8g	8.00
牛乳	
無調整牛乳パック200ml	200.00
小計	
kcal 563kcal / 脂質 11.9g	
蛋白質 24.7g / 食塩相当量 2.4g	
昼	
米飯180g	
精白米	78.80
芙蓉蟹120かにあん(GP)	
お弁当フヨウハイ	120.00
レトルト紅ずわいがにフレーク	22.50
グリンピース(冷凍)	3.00
濃口醤油1.8L	4.50
上白糖	3.00
中華味(顆粒)1kg	0.45
水	75.00
片栗粉	3.00
鶏すき(焼豆腐)(小鉢)	
鶏もも皮なし カット	20.00
白菜	50.00
根深ねぎ	20.00
なると巻	7.00
焼き豆腐	25.00
濃口醤油1.8L	6.00
中双糖1kg	3.00
だし汁	0.00

平成26年 5月16日（金）

朝	
米飯180g	
精白米	78.80
なすとわかめの味噌汁	
なす	20.00
玉葱(皮むき)	15.00
カットワカメ 200g	1.00
赤だしみそ1kg	5.00
白みそ1kg	6.00
極(かつお風味だし)1kg	0.50
オクラ納豆	
冷)味付け小粒納豆(500	30.00
オクラスライス (冷凍	20.00
濃口醤油1.8L	1.50
温野菜(Pゴマクリ)	
冷)カリフラワー500g	30.00
冷)ブロッコリー500g	30.00
パプリカ 赤	30.00
ごまクリーミドレ 10	10.00
牛乳	
無調整牛乳パック200ml	200.00
小計	
kcal 590kcal / 脂質 17.0g	
蛋白質 21.9g / 食塩相当量 2.3g	
昼	
米飯180g	
精白米	78.80
チキンソテー和風キノコソース80g	
鶏もも皮なし 40g	80.00
食 塩	0.50
有塩バター 450g	2.00
玉葱(皮むき)	20.00
ほんしめじ	10.00
生しいたけ	10.00
まいたけ	10.00
丸鶏使用がらスープ	0.30
濃口醤油1.8L	2.00
上白糖	1.00
片栗粉	0.50
大根のポトフ(ウィンナー1本)	
大根	55.00
人参	15.00
ウィンナー 15g	15.00
玉葱(皮むき)	20.00
キャベツ	20.00
おろしにんにく1kg	0.10
水	30.00
チキンコンソメ 500g	1.00
ブイヨン 500g	1.00
食 塩	0.30
冷)いんげん 500g	10.00

平成26年 5月17日（土）

朝	
米飯180g	
精白米	78.80
かき玉汁	
鶏全卵	15.00
木綿豆腐 450g	30.00
こねぎ	5.00
うすくち醤油1.8L	3.00
濃口醤油1.8L	1.50
食 塩	0.20
だし汁	150.00
片栗粉	0.00
いわしの梅煮２ケ	
いわし梅煮(35尾入)	22.80
五目豆②	
大豆水煮	15.00
人参	10.00
ごぼう	10.00
正角切昆布	0.50
板コンニャク	15.00
濃口醤油1.8L	3.00
中双糖1kg	1.50
みりん風調味料	1.50
小松菜とシメジかか和え	
小松菜	40.00
ほんしめじ	10.00
かつお糸削り 100g	0.50
濃口醤油1.8L	2.00
牛乳	
無調整牛乳パック200ml	200.00
小計	
kcal 553kcal / 脂質 13.0g	
蛋白質 24.5g / 食塩相当量 2.4g	
昼	
米飯180g	
精白米	78.80
豆腐と牛肉炒め煮	
木綿豆腐 450g	150.00
大豆油	1.50
牛上スライス	30.00
おろし生姜 1kg	1.00
なす	20.00
玉葱(皮むき)	20.00
料理酒 1L	3.00
濃口醤油1.8L	9.00
上白糖	2.50
だし汁	50.00
片栗粉	1.50
チンゲン菜	10.00
焼売(錦糸五目2個&カニ)	
錦糸五目焼売 20g	40.00
冷凍カニ風味シューマイ25g	25.00

平成26年 5月18日（日）

朝	
米飯180g	
精白米	78.80
大根とワカメの味噌汁	
ほんしめじ	15.00
カットワカメ 200g	0.50
大根	30.00
赤だしみそ1kg	10.00
極(かつお風味だし)1kg	0.50
炒り豆腐(ササミ)	
しぼり豆腐	70.00
玉葱(皮むき)	20.00
鶏ささみ ミンチ	15.00
人参	10.00
生しいたけ	10.00
きぬさや(冷凍)	3.00
サラダ油 1.35kg	1.00
濃口醤油1.8L	5.00
上白糖	1.50
みりん風調味料	1.50
アスパラとコーンマヨ和え	
冷)グリーンアスパラ 500g南米	40.00
玉葱(皮むき)	10.00
冷)スーパースイートコーン500g	10.00
プロースマヨネーズ210	6.00
食 塩	0.20
こしょう300g	0.10
つぼ漬け	
つぼ漬(無添加) 1kg	15.00
牛乳	
無調整牛乳パック200ml	200.00
小計	
kcal 625kcal / 脂質 18.4g	
蛋白質 24.6g / 食塩相当量 3.0g	
昼	
米飯180g	
精白米	78.80
野菜とチキンのカレー	
サラダ油 1.35kg	1.50
おろしにんにく1kg	0.40
おろし生姜 1kg	0.40
玉葱(皮むき)	50.00
鶏もも皮なし カット	40.00
なす	20.00
パプリカ 赤	15.00
かぼちゃ	30.00
トマトホール缶 1号缶	10.00
SBカレーフレーク	20.00
カレーパウダー缶入400	0.40
ゆで卵(P食塩)	
鶏卵M	50.00
食塩パック	0.50

献立表（７日）

常食1800

平成26年 5月12日（月）	平成26年 5月13日（火）	平成26年 5月14日（水）	平成26年 5月15日（木）	平成26年 5月16日（金）	平成26年 5月17日（土）	平成26年 5月18日（日）
昼	昼	昼	昼	昼	昼	昼
プチエビグラタン 冷凍ﾌﾟﾁｴﾋﾞｸﾞﾗﾀﾝ 65.00 オレンジ1/4 ｵﾚﾝｼﾞ.ﾈｰﾌﾞﾙ 46.00	焼きなす生姜醤油 なす 50.00 サラダ油 1.35kg 1.00 おろし生姜 1kg 1.00 濃口醤油1.8L 3.00 みりん風調味料 2.00 ｷｳｲﾌﾙｰﾂ1/2 ｷｳｲﾌﾙｰﾂ 60.00	水菜と海藻ｻﾗﾀﾞ(Pｺﾞﾏｸﾘ) 水菜 20.00 きゅうり 15.00 カットワカメ 200g 0.50 ごまｸﾘｰﾐﾄﾞﾚ 10 10.00 オレンジ ｵﾚﾝｼﾞ.ﾈｰﾌﾞﾙ 46.00	わかめと胡瓜の酢の物 えのき 10.00 カットワカメ 200g 1.00 きゅうり 20.00 穀物酢 1.8L 7.00 上白糖 4.00 食 塩 0.10 ハネジュー(1/16) ハネジューメロン 60.00 グレープゼリー くだものゼリー(ｸﾞﾚｰﾌﾟ) 80.00	青梗菜とｼﾒｼﾞのナムル チンゲン菜 50.00 ほんしめじ 10.00 濃口醤油1.8L 3.00 ごま油 0.50 上白糖 0.50 白すりごま 1kg 1.50 パイン１／３２×２ パイナップル 50.00 はちみつケーキ1袋 はちみつケーキ 36g 36.00	海藻サラダ(卵)(Pゆず) レタス 15.00 カットワカメ 200g 0.50 鶏卵M 12.50 ﾉﾝｵｲﾙゆず 10ml×40個 10.00 アップルゼリー くだものゼリー(アップ. 80.00	福神漬け 無着色福神漬1kg 15.00 ｸﾞﾘｰﾝｻﾗﾀﾞ(ﾁｰｽﾞ)(Pｺﾞﾏｸﾘ) レタス 15.00 冷)ブロッコリー500g 15.00 冷)ｽｰﾊﾟｰｽｲｰﾄｺｰﾝ500g 10.00 ﾌﾟﾛｾｽﾁｰｽﾞ ﾀﾞｲｽ8mm1kg(: 5.00 ごまｸﾘｰﾐﾄﾞﾚ 10 10.00 パイン１／３２×２ パイナップル 50.00
小計 kcal 690 kcal 脂質 23.9g 蛋白質 21.5g 食塩相当量 3.3g	小計 kcal 561 kcal 脂質 12.5g 蛋白質 19.8g 食塩相当量 2.7g	小計 kcal 651 kcal 脂質 18.6g 蛋白質 26.3g 食塩相当量 3.1g	小計 kcal 665 kcal 脂質 11.5g 蛋白質 27.6g 食塩相当量 3.4g	小計 kcal 654 kcal 脂質 12.6g 蛋白質 27.9g 食塩相当量 2.8g	小計 kcal 734 kcal 脂質 24.6g 蛋白質 27.6g 食塩相当量 2.9g	小計 kcal 691 kcal 脂質 21.6g 蛋白質 24.5g 食塩相当量 4.2g
夕	夕	夕	夕	夕	夕	夕
米飯180g 精白米 78.80 鰆80漬け焼き梅ﾀﾞﾚｶﾞｹ さわら 80g 80.00 うすくち醤油1.8L 3.00 料理酒 1L 5.00 みりん風調味料 3.00 ねり梅ﾁｭｰﾌﾞ 6.00 はちみつ(1kg) 5.00 濃口醤油1.8L 2.00 だし汁 7.50 片栗粉 2.00 五目豆 大豆水煮 30.00 人参 15.00 正角切昆布 1.00 板ｺﾝﾆｬｸ 15.00 ごぼう 15.00 濃口醤油1.8L 6.00 中双糖1kg 2.00 みりん風調味料 1.50 料理酒 1L 3.00 小松菜とｼﾒｼﾞﾋﾟｰﾅｯﾂ和え 小松菜 40.00 ほんしめじ 10.00 粉末ﾋﾟｰﾅｯﾂ 1kg 1.50 濃口醤油1.8L 2.00 パイン１／３２×２ パイナップル 50.00	米飯180g 精白米 78.80 鮭100ﾑﾆｴﾙﾎﾜｲﾄｿｰｽ 秋鮭(ﾑﾆｴﾙ用) 100g 100.00 食 塩 0.50 薄力粉 3.00 ﾏｯｼｭﾙｰﾑ缶(454g) 10.00 冷)ﾐｯｸｽﾍﾞｼﾞﾀﾌﾞﾙ1kg 10.00 無調整牛乳パック1L 50.00 食 塩 0.20 チキンコンソメ 500g 1.00 片栗粉 1.50 さつま芋ｻﾗﾀﾞ さつま芋 20.00 かぼちゃ 30.00 玉葱(皮むき) 5.00 きゅうり 5.00 人参 5.00 ハーフマヨネーズ(ボト. 5.00 生乳ヨーグルト400ml 2.00 食 塩 0.20 こしょう300g 0.01 京菜煮浸し 水菜 60.00 きざみ揚げ 5.00 濃口醤油1.8L 3.00 みりん風調味料 1.00 極(かつお風味)1kg(だし 10.00 バナナ バナナ 50.00	米飯180g 精白米 78.80 八宝豆腐(ｴﾀﾞﾏﾒ) サラダ油 1.35kg 2.00 おろし生姜 1kg 0.50 おろしにんにく1kg 0.30 たけのこ水煮(ﾎｰﾙ)1kg 20.00 玉葱(皮むき) 40.00 きくらげ(黒)1kg 0.50 パプリカ 赤 10.00 短冊イカ 1kg 15.00 むきえび大 1kg 15.00 木綿豆腐 450g 100.00 むき枝豆(冷凍) 5.00 水 60.00 中華味(顆粒)1kg 1.00 濃口醤油1.8L 3.00 オイスターソース 1.50 上白糖 0.50 片栗粉 2.00 ごま油 0.30 シューマイ(和&錦糸) 和しゅうまい 30.00 錦糸五目焼売 20g 20.00 オクラとえのきかか和え オクラスライス (冷凍) 30.00 えのき 20.00 濃口醤油1.8L 2.00 花かつお 500g 0.50 風流大根漬 風流大根漬 15.00	米飯180g 精白米 78.80 むつ風味焼き80ｇ むつ 80g 80.00 濃口醤油1.8L 7.00 料理酒 1L 5.00 みりん風調味料 4.00 根深ねぎ 10.00 おろし生姜 1kg 1.50 冷)ブロッコリー500g 20.00 ひじきと油揚げ炒り煮 長ひじき 5.00 つきこん 20.00 きざみ揚げ 5.00 人参 15.00 ごま油 1.00 濃口醤油1.8L 6.50 中双糖1kg 3.00 みりん風調味料 1.00 いりごま(白)1kg 0.50 きぬさや(冷凍) 3.00 ｶﾗﾌﾙｻﾗﾀﾞ(Pﾊｰﾌﾏﾖ) レタス 15.00 パプリカ 赤 5.00 パプリカ 黄 5.00 冷)ｽｰﾊﾟｰｽｲｰﾄｺｰﾝ500g 10.00 QPハーフマヨネーズ(P)(8.00 ｷｳｲﾌﾙｰﾂ1/2 ｷｳｲﾌﾙｰﾂ 60.00 しば漬け しばかっぱ 15.00	米飯180g 精白米 78.80 たらﾑﾆｴﾙ甘酢あん80g たら 80g 80.00 食 塩 0.30 薄力粉 3.00 サラダ油 1.35kg 3.00 玉葱(皮むき) 20.00 パプリカ 赤 10.00 ほんしめじ 15.00 ｸﾞﾘﾝﾋﾟｰｽ(冷凍) 3.00 濃口醤油1.8L 6.00 穀物酢 1.8L 4.00 上白糖 4.00 中華味(顆粒)1kg 0.50 水 30.00 片栗粉 2.00 牛肉と蒟蒻しぐれ煮 牛上スライス 30.00 糸こんにゃく 40.00 えのき 20.00 濃口醤油1.8L 6.00 中双糖1kg 2.00 料理酒 1L 2.00 トマトと胡瓜酢の物 トマト 20.00 きゅうり 30.00 穀物酢 1.8L 6.00 上白糖 2.00 食 塩 0.10 バナナ バナナ 50.00	米飯180g 精白米 78.80 さけ80ﾎｲﾙ焼き(Pﾎﾟﾝｽﾞ) 秋鮭(ﾑﾆｴﾙ用) 80g 80.00 食 塩 0.30 料理酒 1L 3.00 玉葱(皮むき) 15.00 まいたけ 15.00 ほんしめじ 15.00 だしわりぽんず5ml 5.00 冬瓜炊き合わせ(ｷﾇｻﾔ) 冷)冬瓜 1kg 60.00 高野豆腐ｻｲｺﾛ 5.00 きぬさや(冷凍) 3.00 うすくち醤油1.8L 5.00 上白糖 1.50 みりん風調味料 3.00 だし汁 0.00 白菜とみつば梅肉がけ 白菜 50.00 根みつば 10.00 ねり梅ﾁｭｰﾌﾞ 2.50 上白糖 2.00 濃口醤油1.8L 0.50 ｷｳｲﾌﾙｰﾂ1/2 ｷｳｲﾌﾙｰﾂ 60.00	米飯180g 精白米 78.80 鰆80g葱西京味噌焼き(ｼｼﾄｳ) さわら 80g 80.00 料理酒 1L 3.00 食 塩 0.30 西京みそ 500g 8.00 みりん風調味料 5.00 根深ねぎ 5.00 ししとう 5.00 大根昆布煮付け(焼豆腐) 大根 60.00 焼き豆腐 20.00 人参 15.00 きざみ昆布100g 1.00 冷)いんげん 500g 5.00 濃口醤油1.8L 6.00 上白糖 2.00 みりん風調味料 2.00 ﾎｳﾚﾝ草湯葉和え ほうれん草 50.00 湯葉・干し100g 0.50 濃口醤油1.8L 2.00 オレンジ ｵﾚﾝｼﾞ.ﾈｰﾌﾞﾙ 46.00
小計 kcal 587 kcal 脂質 11.4g 蛋白質 27.9g 食塩相当量 3.2g	小計 kcal 658 kcal 脂質 14.2g 蛋白質 32.5g 食塩相当量 2.3g	小計 kcal 583 kcal 脂質 14.3g 蛋白質 24.4g 食塩相当量 2.4g	小計 kcal 603 kcal 脂質 17.1g 蛋白質 23.1g 食塩相当量 3.4g	小計 kcal 586 kcal 脂質 10.2g 蛋白質 28.0g 食塩相当量 2.6g	小計 kcal 530 kcal 脂質 9.0g 蛋白質 27.1g 食塩相当量 1.9g	小計 kcal 546 kcal 脂質 10.2g 蛋白質 26.5g 食塩相当量 2.4g
合計 kcal 1,852 kcal 脂質 49.5g 蛋白質 69.8g 食塩相当量 9.2g	合計 kcal 1,820 kcal 脂質 42.8g 蛋白質 75.2g 食塩相当量 9.3g	合計 kcal 1,814 kcal 脂質 50.2g 蛋白質 74.0g 食塩相当量 7.8g	合計 kcal 1,831 kcal 脂質 40.5g 蛋白質 75.4g 食塩相当量 9.2g	合計 kcal 1,830 kcal 脂質 39.8g 蛋白質 77.8g 食塩相当量 7.7g	合計 kcal 1,817 kcal 脂質 46.6g 蛋白質 79.2g 食塩相当量 7.2g	合計 kcal 1,862 kcal 脂質 50.2g 蛋白質 75.6g 食塩相当量 9.6g